

sale&pepe

SALEPEPE.IT

FEBBRAIO 2025 - € 4,50

ARROSTINI
CON PATATE
DOLCI E SALSA
ALL'ORIGANO

pag. 13

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, C.M.P. Milano Rosario - Anno 38 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese
€ 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca
€ 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Mens Sana Edizioni

Forno
easy chic

Tecniche sorprendenti
e innovative per carne,
pesce e primi

Cavolini
di Bruxelles

Da gustare interi,
sminuzzati, fritti o
stufati. Buoni sempre

Primi
corroboranti

Zuppe, paste, gnocchi,
ben conditi e perfetti
nei giorni più freddi

Cialde
e waffle

Croccanti le prime,
morbidi i secondi, per
dolci diversi dal solito



IN EDICOLA IL 29 GENNAIO 2025

Tutto®

SCEGLI
LE PERFORMANCE

DI UNA GAMMA
SUPER TECNOLOGICA!



Scopri subito la carta più tecnologica di sempre!

Tutto Pannocarta, il top di gamma indiscusso tra i rotoli grazie ai suoi fogli lavabili e riutilizzabili come Panno, Spugna e Carta, grazie alla **tecnologia Airlaid**. **Tutto Cucina Più**, maxi rotoli perfetti per gestire gli imprevisti quotidiani, realizzati con la **tecnologia Hi-PER**; **Tutto Cucina Style**, maxi fogli dal design unico perfetti anche come tovagliolo o tovaglietta, anch'essi realizzati con **tecnologia Hi-PER**, per ottenere il massimo delle prestazioni dalla carta casa.

Tutto®



Scopri di più su
tuttoxtutto.it

I fagottini di grano saraceno del servizio "Primi robusti" a pagina 32; un'immagine della "Domenica d'inverno" a pagina 64; un dolce da "Cialde e waffle" a pagina 74. In copertina, foto di Chris Court/Taverne Agency/Living Inside



Sommario

febbraio

7 Storie di cucina

I biscotti del Lagaccio

Un'antica specialità genovese, nata accanto a un lago, poi patrimonio di pasticcerie e industrie dolciarie

10 Passioni

Forno easy chic

Carni, pesci e persino gnocchi. Cotture semplici per piatti insoliti e gourmand

20 Tema del mese

Torino melting pot

A sorpresa, la capitale piemontese ha il primato "d'accoglienza" per le cucine di ogni dove

32 Bontà di stagione

Primi robusti

Goduriosi, nutrienti, abbondanti. Così li vogliamo nei giorni del freddo

46 Scelti da Sale&Pepe

I geni degli utensili da cucina

I protagonisti di Tescoma Italia cucinano per noi con i "ferri del mestiere", creati in quasi 30 anni

54 Semplici piaceri

Cavolini di Bruxelles

Regalano una marcia in più a zuppe di pesce, sandwich, focacce e tanto insospettabile altro

64 Living

Domenica d'inverno

Un menu confortante e al tempo stesso sfizioso per un pranzo informale con amici e famiglia

74 La dolce vita

Cialde e waffle

Dolci basi croccanti, da realizzare con gli attrezzi giusti, danno vita piccoli scenografici capolavori

86 Bere bene

Vini rustici

Antichi e legati al territorio, sono i compagni storici della cucina regionale. Da nord a sud

90 Luoghi eccellenti

Gorizia e Nova Gorica

Prima separate da guardie e dogane, ora si fondono in un'unica Capitale Europea della Cultura

98 Ricetta gourmet

Babà al rum

Inventato da un nobile francese, ha fatto un lungo viaggio ed è diventato il re di Napoli

102 Tappe del gusto

Pota che formaggi!

Quattro specialità di nicchia che fanno bene al palato e al territorio. Tra Bergamo e Brescia

108 Enoteca

Cannonau

Il vino sardo più eclettico e prezioso sa dialogare con carni, pesci e primi piatti

RUBRICHE

43 A proposito di vini

I magnifici 7

Varietà, abbinamenti, cultura

44 Pianeta extravergine

Insalate invernali con l'olio giusto

Da provare e valorizzare

53 Buone letture

Piatti e racconti autentici

Scelte con passione per essere divorate

96 Made in Italy

Cavolfiore della Piana del Sele

Conoscere e gustare le eccellenze

101 Mondo digital

Social food

Suggerimenti dai nostri smartphone

107 In cerca di nuovo

Mode e manie

Decor, design e dintorni





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

NICOLETTA ABENI

DIRETTORE MARKETING E COMUNICAZIONE DI TESCOMA ITALIA, AZIENDA LEADER DEGLI UTENSILI DA CUCINA, È STATA OSPITE DI SALE&PEPE PER RACCONTARE IL SUO LAVORO E CUCINARE PER NOI CON LA NUOVA PENTOLA MULTICOOKER DELLA COLLEZIONE. IL SERVIZIO È A PAGINA 46

CLAUDIO PORCHIA

ESPERTO DI GASTRONOMIA, GIORNALISTA E SCRITTORE, NASCE A CHIVASSO (TORINO) DA MADRE PIEMONTESE E PADRE DEL SUD. ED È PROPRIO DEGLI EFFETTI DI QUESTO INTERESSANTE MELTING POT FAMILIARE CHE CI PARLA A PAGINA 26

FRANCESCA MOSCHENI

ECCELLENTE FOTOGRAFA DI FOOD E DI VIAGGI, GIROVAGA E CUOCA APPASSIONATA, È UN'ASSIDUA COLLABORATRICE DI SALE&PEPE MA LE SUE OPERE SONO ANCHE STATE ESPOSTE IN MOSTRE MONOGRAFICHE E PUBBLICATE IN SPENDIDI LIBRI DI CUCINA. PER QUESTO NUMERO HA REALIZZATO IL TEMA MESE A PAGINA 20 E I LUOGHI ECCELLENTI A PAGINA 90

indice delle ricette

FEBBRAIO 2025

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Causa limeña e insalata russa	<u>26</u>
Focaccia con cavolini, formaggio e ribes	<u>62</u>
Focaccia ripiena	<u>50</u>
Pizza al padellino	<u>30</u>
Sandwich con coppa, cavolini di Bruxelles e crauti	<u>58</u>
Torta salata con mele e noci	<u>72</u>

Primi e piatti unici

Conchiglie cremose	<u>97</u>
Crema d'indivia belga all'arancia e chips di cavolo nero	<u>72</u>
Fagottini di grano saraceno con Bitto e bresaola	<u>42</u>
Garganelli al ragù di salsiccia con zucca e funghi	<u>34</u>
Gnocchi di polenta bicolore ai due formaggi	<u>106</u>
Gnocchi di patate alla menta	<u>112</u>
Gnocchi di patate con cavolini di Bruxelles e 'nduja	<u>58</u>
Gnocchi di ricotta e cavolo nero al sugo di pomodoro piccante	<u>13</u>
Gnocchi incolti con funghi e pecorino	<u>39</u>
Mafe	<u>30</u>
Pappardelle di grano saraceno al cinghiale	<u>36</u>
Risotto con pesto di cime di rapa, burrata e limone	<u>49</u>
Risotto con Strachitunt e pere caramellate	<u>106</u>
Strucolo in straza di patate e radicchio	<u>94</u>
Zuppa d'indivia al forno	<u>36</u>
Zuppa di cavoli a foglia e pane	<u>36</u>
Zuppa di cipolle al pecorino toscano	<u>42</u>
Zuppa di grano saraceno, lenticchie e mele	<u>40</u>
Zuppetta di pesce e nocciole del Piemonte	<u>26</u>

Secondi

Arrostini di agnello con patate dolci e salsa all'origano	<u>13</u>
Agnello sambucano speziato	<u>26</u>
Anatra con insalata di mele e cavolini	<u>60</u>
Cappello del prete speziato e fumé	<u>72</u>
Costine di maiale arrosto con cipolle agrodolci	<u>111</u>

Galletti con funghi e lenticchie	<u>17</u>
Grive alla piemontese	<u>30</u>
Gulasch goriziano	<u>94</u>
Pollo caramellato al pepe di Sichuan e arancia	<u>18</u>
Salmone in crosta aromatica con patate all'aglio	<u>14</u>
Sgombri alla piastra con finocchi, pinolie uvetta	<u>51</u>
Tonno all'algherese	<u>110</u>
Vongole cremose con Sherry, speck e cavolini di Bruxelles	<u>62</u>

Contorni, verdure, salse e confetture

Cavolini di Bruxelles arrostiti con salsina al balsamico	<u>58</u>
Insalata di cavoli e mele	<u>70</u>
Insalata di pere, zucca e rucola	<u>45</u>
Millefoglie di patate e zucca al Silter	<u>106</u>

Dessert e bevande

Babà al rum	<u>100</u>
Biscotti del legaccio	<u>8</u>
Bricelet al limone con chantilly allo zenzero	<u>82</u>
Cake di pere al tè e cardamomo	<u>72</u>
Cialde a cuore	<u>77</u>
Ciambelline con cioccolato e caffè	<u>52</u>
Gaufres de Liège	<u>77</u>
Gubana	<u>94</u>
Sandwich di cialde al cacao	<u>84</u>
Stroopwafel	<u>82</u>
Waffle al cacao con mascarpone, sciroppo al cacao e Brandy	<u>84</u>
Waffle di zucca con gelato e zucca dolce	<u>82</u>

SPECIALE CIOCCOLATO



Ingrediente unico con una storia e una cultura identitaria tutta sua il cioccolato merita un racconto speciale tra ricette, tecniche e curiosità. Scopritelo sul nostro sito, digitando salepepe.it/cioccolato-ricette o inquadrando il QR Code qui accanto.



Emilia

Lo specialista del cioccolato per i tuoi dolci.
Da sempre.

100% ANTICO GRANO ITALIANO

SENATORE VARIETÀ CAPPELLI



www.lestagioniitalia.it

È un progetto di

BF 
BEST FIELDS, BEST FOOD.

Da chi la Pasta la coltiva

- ✓ Il nostro Seme è puro e selezionato
- ✓ La Semola è macinata nel nostro mulino
- ✓ La nostra Pasta è trafilata al bronzo

Una filiera tutta italiana per una Pasta di qualità unica.



Vi sfido a trovare un genovese che non abbia mangiato un biscotto del Lagaccio. Non belli, non golosi alla vista, ma austeri, sobri, rustici, oserei dire “riservati” se fossero una persona, questi dolci da forno sono invece delicati grazie alla presenza del burro e dello zucchero, leggermente resistenti all’inzuppo, eppure fantastici tuffati nel latte o nel cappuccino. Ma soprattutto dotati di quella caratteristica che a Genova piace molto: la conservabilità nel tempo. Apprezzati da nomi illustri come Giuseppe Mazzini, che li ricorda nella sua corrispondenza dall’estero, Giuseppe Garibaldi, che li riceve in dono dall’amico Coltelletti definendoli eccellentissimi, e Pellegrino Artusi il quale scrive: “con questi biscotti non morirete ma camperete gli anni di Mathusalem”. Se li gustava anche il poeta Eugenio Montale che li “pucciava” nel latte nella sua casa genovese di corso Dogali o nella residenza estiva di Monterosso.

La storia dei biscotti del Lagaccio inizia con la costruzione della Villa del Principe, senza la quale non sarebbero nati. Chi parte dalla Stazione marittima o percorre la strada sopraelevata, che come un biscione divide il porto vecchio dalla città, ha modo di scorgere il lussuoso palazzo che l’Ammiraglio Andrea Doria si fece costruire nella metà del ’500. Per garantire una cospicua riserva d’acqua alla villa e ai giardini il Principe

ottenne il permesso di costruire una diga tra le colline di Granarolo e Oregina (sovrastanti il palazzo). Fatta la diga, si formò il lago artificiale alimentato dall’acqua piovana e da un vicino rio. Il lago con il tempo prese il nome di Lagaccio, per le sue acque scure e limacciose e per la sua profondità. Nel ’600 alimentò una fabbrica di polveri da sparo (poi trasformata in opificio di proiettili durante il governo sardo) e, dopo la seconda guerra mondiale, diede il nome al quartiere popolare sorto intorno alle sue rive. Diventato pericoloso, fu prosciugato intorno al 1970 e oggi al suo posto c’è un impianto sportivo. Vicino allo specchio d’acqua, all’inizio del ’600, nacque un forno con il compito

di fornire le gallette alle flotte della Repubblica. Il biscotto originario era ricavato da normali filoni di pane, poi affettati e rimessi in forno ad asciugare, anzi a biscottare: perché è proprio questa doppia cottura a regalare conservabilità e fragranza. Dal misterioso fornaio originario, o da altri, nacquero poi varianti profumate al finocchietto o addolcite con sapa e miele; lo zucchero arrivò un bel po’ dopo con l’aggiunta della parte grassa (burro, olio o strutto). Non è difficile prepararli in casa, ma

I biscotti del Lagaccio

UN’ANTICA SPECIALITÀ
GENOVESE, NATA VICINO
A UN LAGO. E DIVENUTA
GHOTTO PATRIMONIO
DI STORICHE PASTICCERIE
E INDUSTRIE DOLCIARIE

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini,
foto di Francesca Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi

i tempi sono lunghi per la doppia lievitazione e la doppia cottura, così i genovesi preferiscono comprarli (strano a dirsi) da sempre. Diversi i produttori, molti dei quali nati come forni o pasticcerie e poi diventati industrie dolciarie, come Preti (1851), Panarello (1872), Grondona (inizio ’800), tanto per citare i più famosi. In centro città meritano un assaggio i Lagaccio della pasticceria Tagliafico (1890): qui i filoni, dopo la prima cottura, vengono incisi con una lama particolare e poi strappati a mano; questo rende i biscotti irregolari aumentandone la friabilità. Il pasticcere consiglia di gustarli spalmandoli con un velo di burro e marmellata. Un sottile piacere come quello che qualcuno riusciva a permettersi nel secondo dopoguerra per la mattina di Natale: intingere i biscotti del Lagaccio nella cioccolata calda. Due lussi per quei tempi. Da consumare in un sol colpo una sola volta all’anno.

BISCOTTI DEL LAGACCIO

MEDIA
PER 20 BISCOTTI CIRCA
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

600 g di farina di forza media (W 250-270) – 200 g di zucchero semolato – 150 g di burro morbido – 15 g di semi di finocchio tritati finemente – 25 g di lievito di birra fresco – sale

1 Preparate la biga (preimpasto lievitato). Versate in una ciotola circa 150 g di farina, il lievito sbriciolato e 100 ml di acqua tiepida. Lavorate per ottenere una pasta piuttosto morbida. Coprite la ciotola con pellicola e lasciate lievitare in luogo tiepido fino al raddoppio del volume (5 ore circa).

2 Miscelate la farina rimasta con un pizzico di sale, disponetela a fontana e mettete al centro il burro morbido a tocchetti, lo zucchero, i semi di finocchio, la biga lievitata e 150 ml di acqua tiepida. Lavorate energicamente e a lungo la pasta finché sarà omogenea: dovrà avere una consistenza un poco più morbida di quella da pane. Mettetela in una ciotola, copritela con pellicola e fate riposare in luogo tiepido per 3 ore.

3 Sgonfiate la pasta brevemente con le mani, dividetela in tre parti e formate tre filoni. Disponeteli su una teglia foderata con carta da forno e lasciateli lievitare per altre 2 ore appoggiando sopra un foglio di pellicola. Eliminatelo e infornate i filoni a 180° per 30 minuti. Lasciateli riposare su una gratella fino al giorno successivo.

4 Tagliateli a fette di sbieco, disponeteli su una teglia foderata con carta da forno e infornatele a 180° per 10 minuti girandole a metà cottura. Lasciate raffreddare i biscotti e poi conservateli in una scatola di latta o in un vaso a chiusura ermetica.



Le varianti moderne

Oggi l'industria dolciaria genovese propone biscotti del Lagaccio sia con la ricetta tradizionale, che prevede lievito madre e lenta lievitazione (anche 28 ore), sia con versioni più moderne a ridotto contenuto di grassi, usando olio di riso al posto del burro, oppure senza zucchero o con farine integrali o all'olio extravergine d'oliva. Ci sono anche proposte arricchite con gocce di cioccolato, uvetta oppure semi o essenza di anice.





LE RICETTE DELLA TRADIZIONE A PORTATA DI MANO



www.menotrenta.it



forno

easy chic

CARNI ARROSTO, IN UMIDO O CARAMELLATE,
PESCI IN CROSTA E PERSINO PRIMI PIATTI DI GNOCCHI.
UNA SELEZIONE DI RICETTE DAVVERO SFIZIOSE
E INSOLITE, FACILI DA PREPARARE E DA CUOCERE

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Chris Court/ Taverne Agency/ Living Inside

ARROSTINI DI AGNELLO
CON PATATE DOLCI E SALSA
ALL'ORIGANO

pag. 13





GNOCCHI DI RICOTTA
E CAVOLO NERO AL SUGO
DI POMODORO PICCANTE

ARROSTINI DI AGNELLO CON PATATE DOLCI E SALSA ALL'ORIGANO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

3 carré agnello di 500 g l'uno disossati e legati
– 700 g di patate dolci – 1 mazzetto di timo – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe
per la salsa 2 manciate di foglie di origano fresco
– la scorza grattugiata di 1 limone non trattato
e 1 cucchiaino di succo – 1 spicchio d'aglio – 125 ml di olio
extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fettine piuttosto sottili. Mettetele in una ciotola, conditele con olio, sale e pepe e mescolate bene con le mani. Oliate leggermente un'ampia teglia rettangolare a bordo basso e allineatevi le fette di patata sovrapponendole un poco.

2 Massaggiate i tre arrosti con olio, salateli, pepateli e infilate qualche rametto di timo sotto lo spago. Disponeteli sulle patate e infornate a 220° per 30 minuti o finché le patate saranno dorate e tenere.

3 Intanto preparate la salsa. Lavate, asciugate e tritate l'origano. Sbucciate l'aglio e spremetelo in una ciotola con l'apposito attrezzo. Mescolate i due ingredienti preparati con la scorza e il succo di limone, l'olio e poco sale. Fate riposare agli arrosti fuori dal forno per 10 minuti, quindi tagliateli a fette spesse e servitele con le patate e la salsa a parte.

GNOCCHI DI RICOTTA E CAVOLO NERO AL SUGO DI POMODORO PICCANTE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

per gli gnocchi 400 g di ricotta – 100 g di farina 00, setacciata + quella per la lavorazione – 100 g di foglie di cavolo nero – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 50 g di mozzarella tritata finemente – sale – pepe

per il sugo 3 lattine di pomodorini – 2 spicchi d'aglio – 1 peperoncino rosso fresco – 500 ml di brodo vegetale – 60 ml di vino rosso – olio extravergine d'oliva – sale – basilico fresco e parmigiano reggiano Dop grattugiato per completare

1 Preparate gli gnocchi. Lavate le foglie di cavolo, tritatele e mettetele in una ciotola con acqua bollente per 5 minuti. Scolatele, strizzatele e disponetele in una ciotola capiente con il parmigiano, la ricotta, la mozzarella, la farina, due prese di sale e una macinata di pepe. Dividere il composto in quattro parti e formate altrettanti filoni lunghi 30 cm su un piano infarinato. Tagliate ogni filone in tocchetti lunghi di 2 cm.

2 Preparate il condimento. Versate i pomodorini in una grande casseruola con il brodo, il vino, l'aglio sbucciato e schiacciato e il peperoncino privato dei semi e tritato; salate e mescolate. Coprite la teglia con un foglio di alluminio e infornate a 220° per 10 minuti.

3 Aggiungete gli gnocchi, condite con un po' d'olio, mescolate delicatamente e metteteli di nuovo in forno per 10-15 minuti, o finché gli gnocchi saranno teneri e il sugo addensato. Completate con basilico e parmigiano e servite subito.



Mai visti così: una cottura geniale

Da che mondo è mondo gli gnocchi si lessano nell'acqua e poi si ammantano con un sugo cucinato in padella. Qui invece cuoce tutto in forno. Prima entra l'insolito condimento di pomodorini con vino rosso, peperoncino e brodo, poi si aggiungono gli gnocchi a base di ricotta e cavolo nero e si richiude lo sportello per 10 minuti (in tutto 20). Un piatto apparentemente elaborato e più goloso che mai è in realtà facilissimo da preparare. Una nota sul gusto: a rendere il sugo originale è soprattutto il vino rosso, che dona carattere robusto. Se preferite invece un uno spunto agrodolce, di anima gourmand, potete sostituirlo con un'uguale dose di vincotto.

Una magia croccante che regala morbidezza

Le croste di pangrattato (qui quello grossolano giapponese, il panko) evitano che le carni più tenere (come il pesce) o magre (come il filetto di manzo o di maiale), perdano succhi in cottura diventando asciutte. In genere, quando si utilizza questo gustoso espediente, la temperatura del forno è piuttosto alta (200-220°), in modo che il guscio di pane asciughi in fretta assicurando subito l'effetto di "protezione" (ne consegue il vantaggio di una cottura breve). Per un miglior risultato, è sempre bene lavorare il pangrattato con un filo d'olio e, perché il gusto ci guadagni, anche con aromi a piacere (erbe, spezie, semi, aglio, scorza di limone, zenzero). Con pochi semplici passaggi otterrete un boccone profumato, croccante fuori e morbidissimo dentro.

SALMONE IN CROSTA AROMATICA CON PATATE ALL'AGLIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

1 trancio di salmone da 1,2 kg diliscato con la pelle
– 1 kg di patate a pasta gialla – 240 g di panna acida
– 12 spicchi d'aglio – 35 g di panko (pangrattato giapponese, nei negozi etnici) – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato e 1 cucchiaio di succo
– 1 manciata di foglie di prezzemolo tritate – 2 cucchiari di rafano grattugiato – 1 cucchiaio di foglie di timo
– 1 cucchiaino di semi di finocchio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate le patate e, senza sbucciarle, tagliatele a spicchi. Disponetele in un'ampia teglia con 10 spicchi d'aglio non sbucciati e condite con 2 cucchiari d'olio, sale e pepe. Infornate a 220° per 10 minuti, mescolate e proseguite la cottura per 10 minuti.

2 Intanto, mescolate in una ciotola l'aglio rimasto tritato con il panko, la scorza di limone, il prezzemolo, il timo, i semi di finocchio, 60 ml di olio, una presa di sale e una macinata di pepe. Private il salmone di eventuali lisce residue con un pinzetta e distribuite la miscela di panko sulla parte senza pelle. Togliete la teglia dal forno, sposate le patate da un lato, unite il salmone e irrotatelo con un filo d'olio. Infornate di nuovo per 20 minuti circa.

3 Fate riposare salmone e patate fuori dal forno per 5 minuti. Nel frattempo, mescolate in una ciotola la panna acida con il rafano, il succo di limone e una presa di sale. Servite pesce e patate con la salsa a parte.



SALMONE IN CROSTA
AROMATICA CON PATATE
ALL'AGLIO

GALLETTI CON FUNGHI
E LENTICCHIE



**GALLETTI CON FUNGHI
E LENTICCHIE**

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

4 galletti – **400 g di lenticchie di Castelluccio**
– **300 g di porcini surgelati** – **10 g di porcini secchi**
– **3 salamini affumicati alla paprika, tipo chorizo**
– **5 scalogni** – **4 foglie di alloro** – **1,25 l di brodo di pollo caldo** – **375 ml di Porto** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Fate ammorbidire i funghi secchi in acqua tiepida per 20 minuti. Intanto, massaggiare i galletti con olio, salateli e pepateli.

2 In un'ampia teglia, disponete le lenticchie, i porcini surgelati, i salamini spellati e affettati, gli scalogni sbucciati e tagliati a metà, l'alloro, il brodo caldo e il Porto. Sgocciolate i funghi secchi e unite anch'essi spezzettando i più grandi; mescolate.

3 Unite i galletti nella teglia e infornate a 240° per 30 minuti. Controllate che lenticchie e galletti siano cotti assaggiando le prime e infilando uno spiedo nel petto dei secondi: se esce un liquido trasparente (non rosato), sono pronti; diversamente proseguite la cottura per 10 minuti.

Tutto insieme in teglia

In questa ricetta le lenticchie secche (quelle di Castelluccio, che non necessitano di ammollo) cuociono insolitamente in forno, insieme ai galletti. Il trucco è nel brodo, che viene aggiunto subito, permettendo ai legumi di lessare. Un'altra particolarità è che come grasso viene sfruttato solo quello rilasciato dalla pelle dei galletti: di olio ce n'è solo un'ombra, per lucidare i volatili. Insieme a carne, lenticchie e brodo, entrano in teglia anche funghi, salamini affumicati a fette, aromi e vino Porto. In solo mezz'ora di cottura, dal forno esce un autentico capolavoro.

Uno spunto dolce dal doppio effetto

L'aromatica marinatura a base di salsa di soia, insieme al miele che viene aggiunto verso fine cottura, non solo donano al piatto un gusto davvero speciale, di ispirazione orientale, ma hanno anche il potere di creare sulla carne una speciale protezione. La caramellizzazione delle sostanze zuccherine, infatti, dà vita a una lacca che protegge la polpa evitando la dispersione dei succhi e quindi mantenendola morbida. È un principio simile a quello delle cotture in crosta (vedi a pagina 14). Anche in questo caso, perché il processo vada a buon fine, la temperatura deve essere piuttosto alta (220°). Nella ricetta, oltre alla salsa di soia tradizionale, viene utilizzata anche l'indonesiana kecap manis, che aiuta la laccatura grazie alla sua particolare dolcezza: la si può sostituire con un'uguale dose della stessa salsa di soia in cui avrete stemperato mezzo cucchiaino di miele.

POLLO CAMELLATO AL PEPE DI SICHUAN E ARANCIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

12 sovracosce di pollo con la pelle – 1 arancia non trattata e 60 ml di succo – 125 ml di salsa di soia – 60 ml di kecap manis (salsa di soia dolce indonesiana, nei negozi etnici)
– 90 g di miele – 1 pezzo di zenzero di 45 g – 4 spicchi d'aglio
– 2 cucchiaini di pepe di Sichuan (nei negozi etnici)
– 4 bacche di anice stellato – 3 bastoncini di cannella
– sale – pepe

1 Lavate l'arancia e tagliatela a rondelle sottili. Sbucciate lo zenzero e riducetelo a fettine. Sbucciate l'aglio.

2 In un'ampia ciotola disponete il succo di arancia, la salsa di soia, la salsa kecap manis, lo zenzero, l'aglio, il pepe di Sichuan, le bacche di anice stellato, la cannella, una presa di sale e una macinata di pepe. Mescolate, unite il pollo, mescolate nuovamente e fatelo marinare per 30 minuti girandolo di tanto in tanto.

3 Prelevate le sovracosce, disponetele in un'ampia teglia con la pelle rivolta verso il basso, versatevi sopra la marinata e infornatele a 220° per 15 minuti. Giratele, aggiungete intorno le rondelle di arancia e versate il miele a filo sulla carne. Proseguite la cottura per 15 minuti circa, o finché le sovracosce saranno ben dorate. Se vi piace, servite con riso cotto a vapore.

POLLO CAMELLATO
AL PEPE DI SICHUAN
E ARANCIA





TORINO

MELTING POT

LA CAPITALE PIEMONTESE HA RIUNITO,
PIÙ CHE QUALSIASI ALTRA CITTÀ D'ITALIA,
LE CULTURE DI REGIONI E PAESI ETEROGENEI.
DANDO VITA A UNA CUCINA
STRAORDINARIAMENTE VARIEGATA

a cura di Cristiana Cassé, ricette dei ristoranti citati lungo il servizio,
testi di Luca Iaccarino, foto di Francesca Moscheni





In questa pagina in ordine orario: la stazione di Porta Nuova; Silvia Ling del ristorante Zheng Yang fa saltare l'agnello nel wok (pag. 26); cime di rapa, formaggi e peperoncini al Mercato di Porta Palazzo; acquisti al mercato di via Galliari. Nella pagina accanto, dall'alto in ordine orario: le empanadas del ristorante Vale un Perù (pag. 27); i tendoni del mercato di Porta Palazzo; gli chef Fabio Cardilio e Moussa Coulibaly del ristorante Buatta (pag. 24); la pizza al padellino della pizzeria Il Padellino (pag. 29); la Mole Antonelliana.





Dall'alto, da sinistra a destra: il forno della pizzeria Il Padellino (pag. 29); il duomo di Torino; arance e pomodori al mercato via Gallieri; gli ortolani del mercato di Porta Palazzo.

T

orino ha una cucina piena di ingredienti, di ricette d'ogni parte d'Italia, del mondo. Lo si può dire di molte città – i raggruppamenti urbani sono per definizione complessi, meticcii – ma pochi centri come il capoluogo piemontese hanno saputo accogliere le culture altre e farle proprie. Anche quelle gastronomiche. La prova provata? Il colorato dedalo del grande mercato di Porta Palazzo, dove gridano le proprie mercanzie torinesi vecchi e nuovi, pescivendoli siciliani, macellai rumeni, pizzicagnoli calabresi, contadini cinesi, casari valsusini, venditori magrebini. Del resto persino la più nobile delle tradizioni torinesi, quella della cioccolata, racconta una storia di viaggi, di contaminazioni: come in città sanno anche i bambini, la bevanda di cacao arrivò dal Sudamerica a Torino tramite la Spagna, quando la figlia di Filippo II, l'infanta Catalina Micaela, sposò Carlo Emanuele I di Savoia; quindi l'uso si rafforzò durante il Seicento grazie alla passione di due Madame Reali, Maria Cristina di Francia e Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemours.

La cucina si arricchisce così, dai viaggi, dall'incontro tra le culture: basti pensare a un'altra icona piemontese, la bagna cauda, che ha per ingrediente principe le acciughe, non certo “a chilometro zero”, ma che secoli fa arrivavano tramite la rotta commerciale chiamata “via del sale” dalla Provenza, dalle foci del Rodano. Ma queste avventure – fatte di corti, nobili e contrabbandieri (le acciughe servivano per nascondere il prezioso minerale) – sono storia antica. Quella moderna parla invece di fabbriche, di industria, di immigrazione. È nel secondo Novecento che la Torino-fabbrica, la *company town*, calamita tutt'Italia e gli immigrati, naturalmente, portano con sé le proprie cucine. A raccontare quei flussi sono Anthony L. Cardoza e Geoffrey W. Symcox nel loro *Storia di Torino* (Einaudi): “Prima della Seconda guerra mondiale, Torino era già stata un polo di attrazione per gli immigrati da altre zone del Paese, ma questo precedente fenomeno impallidisce di fronte al massiccio afflusso di meridionali giunti

nel capoluogo piemontese dopo il 1950. La città, che nel 1951 contava una popolazione di 719.300 persone, era giunta nel 1967 a 1.124.714, registrando un tasso di crescita che superava di molto quello di altre grandi città italiane, come Roma, Milano e Bologna... Alla fine del decennio, Torino emergeva come la terza fra le più grandi città “meridionali” dopo Napoli e Palermo.” L'immigrazione dal Sud, ma anche dal Polesine, dalla Toscana, dall'Abruzzo, creano nuovi cibi, nuove usanze, nuove trattorie.

Nei ristoranti e nelle osterie aperte da centritralici, prima agli agnolotti si accostano gli spaghetti alla chitarra, poi, via via, le cucine si contaminano, si fondono. L'esempio più clamoroso è la “pizza al padellino”, quella tipica cittadina, inventata dai toscani che portano sotto la Mole la farinata e, per sfruttare al meglio il forno ad alta temperatura, s'inventano una pizza rilievitata e cotta in un tegamino, interpretazione torinese d'un piatto campano transitato per Firenze. Negli anni Ottanta e Novanta giungono altre immigrazioni, dal Nordafrica, dal Medio Oriente, dall'Oriente, dai Balcani, dal Sudamerica e Torino sa farsi ancora una volta “città laboratorio”: cuoche moldave cucinano i tradizionali caponet (gli involtini di verza che tanto somigliano ai loro sarmale), artigiani cinesi confezionano dumpling che paiono ravioli, ragazzi peruviani mettono l'insalata russa sulla tipica causa limeña, i piemontesi s'appassionano alle meze, il cui servizio tanto ricorda quello della merenda sinoira. Questo fa la cucina torinese di oggi meno torinese? Assolutamente no, la cucina è in continua trasformazione. Per capirlo basta andare nel ristorante più famoso della città, Del Cambio, fondato nel 1757, dove uno dei più innovativi cuochi italiani, Matteo Baronetto, serve un piatto che si chiama “acciughe al verde”. Ma al posto delle acciughe c'è l'alga nori, giapponese. E ci sta benissimo.

Luca Iaccarino, giornalista e scrittore

PROFUMO DI SICILIA

IL RISTORANTE **BUATTA** È APPRODATO A TORINO DA POCHISSIMO, MA È FORTE DEL SUCCESSO DELLA SEDE PALERMITANA E DEL BREVE RODAGGIO NEL MERCATO CENTRALE DI TORINO. NON A CASO, LO SI TROVA NELL'ANTICO QUADRILATERO ROMANO, CHE FA DELL'ORTODOSSIA SICILIANA IL PROPRIO FUOCO. MA LA STORIA DELL'ISOLA E DEL CAPOLUOGO PIEMONTESE SONO TALMENTE INTRECCIAE (DAI SAVOIA A TOMASI DI LAMPEDUSA, DALLE ACCIUGHE ALLA MIGRAZIONE VERSO LA FIAT), CHE È FACILE VEDERE NELLA CUCINA DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO CARDILIO **SPUNTI PIEMONTESI**: NON APPENA ARRIVA A TORINO, DOVE IL RESIDENT CHEF È IL GIOVANE E BRAVO MOUSSA COULIBALY, SI PRECIPITA A PORTA PALAZZO IN CERCA DELLE MATERIE MIGLIORI, QUELLE VENDUTE NELLE PESCHERIE TUTT'ORA CONDOTTE DA FAMIGLIE SICILIANE. IL TITOLARE, L'IMPRENDITORE PALERMITANO FRANCO VIRGA, HA APPENA PRESO CASA A TORINO, CHÉ LE DUE CITTÀ SONO COSÌ DIVERSE CHE SI AMANO.

L.I.

Sotto, da sinistra a destra: Franco Virga, titolare del ristorante Buatta (via Stampatori 6) il cui executive chef è Fabio Cardilio (romano, ma siciliano d'adozione); un interno del locale; il resident chef Moussa Coulibaly.

ZUPPETTA DI PESCE
E NOCCIOLE DEL PIEMONTE

pag. 26



Qui accanto, Piero e Silvia Ling, che conducono il ristorante Zheng Yang (via Principi d'Acaja 61) con Paola Ling (nella foto più a destra).



AGNELLO SAMBUCANO
SPEZIATO

pag. 26

DALLA CINA CON AMORE

HA ORMAI QUASI QUARANT'ANNI IL RISTORANTE **ZHENG YANG**, FONDATA DA LING KING CHOU E ORA CONDOTTO DA SILVIA, PAOLA E PIERO LING. UNA GRANDE SALA VICINO A PIAZZA BENEFICA (DOVE SI TIENE IL MERCATO PIÙ AMATO DAGLI APPASSIONATI DI ABBIGLIAMENTO GRIFFATO) SOLO ALL'APPARENZA SIMILE A UN QUALSIASI ALTRO RISTORANTE CINESE. PERCHÉ SE IL CUORE DELLA CUCINA È NATURALMENTE DEDICATO ALLA CULTURA ORIENTALE, L'IDENTITÀ DEI LING È TANTO CINESE QUANTO PIEMONTESE: DA DECENNI INFATTI SONO TRA I PIÙ ATTIVI **PROTAGONISTI DEL MOVIMENTO SLOW FOOD** CITTADINO, CHE HANNO CONTRIBUITO A PORTARE ANCHE NEL LORO PAESE D'ORIGINE. COSÌ UNA CONVERSAZIONE CON PAOLO SPAZIA DALLE RICETTE CINESI (SQUISITO IL LORO ROMBO ALLO ZENZERO) AGLI INCONTRI CON I MIGLIORI PRODUTTORI PIEMONTESI DI CARNI, FORMAGGI E, NATURALMENTE, VINI.
L.I.



INTERVISTA

Una tavolozza di sapori

CLAUDIO PORCHIA, GIORNALISTA, PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE RISTORANTI DELLA TAVOLOZZA È NATO NEL 1957 A CHIVASSO, A UN PASSO DA TORINO, DA MADRE PIEMONTESE E PADRE CALABRESE. "LE CULTURE GASTRONOMICHE DEI MIEI GENITORI ERANO COMPLETAMENTE DIVERSE, MIA MADRE VENIVA DA UN MONDO DI PASTA FRESCA E BURRO, MIO PADRE DA QUELLO DELLA PASTA SECCA, DEI POMODORI E DELL'OLIO D'OLIVA."

SEMBRA IMPOSSIBILE PENSARE UNA CUCINA ITALIANA SENZA OLIO MA ERA COSÌ. L'OLIO D'OLIVA QUI SI USAVA PER SCOPI MEDICI E COSMETICI, NON IN CUCINA (ANCHE LA TIPICA BAGNA CAUDA DELLA TRADIZIONE ERA PREPARATA CON QUELLO DI NOCI, NDR). PARADOSSALMENTE HA COMINCIATO A DIFFONDERSI PRIMA NEGLI STATI UNITI ALL'INIZIO DEL NOVECENTO, DOVE L'AVEVANO PORTATO GLI EMIGRATI MERIDIONALI.

E ANCHE LA CULTURA DELLA PASTA ERA DEL TUTTO DIFFERENTE MIO PADRE LA MANGIAVA AL DENTE, A MIA MADRE SE NON ERA STRACOTTA NON PIACEVA. E POI I PRODOTTI: PER I PIEMONTESI MELANZANE, FAVE, QUEI SALAMI COSÌ ROSSI ERANO TUTTE BIZZARRIE.

POI LE CULTURE HANNO INIZIATO A INTRECCIARSI TORINO S'È DIMOSTRATA ANCORA UNA VOLTA LABORATORIO. ANCHE NELL'AMBITO DELLA GASTRONOMIA. L.I.

TEMA DEL MESE TORINO MELTING POT

ZUPPETTA DI PESCE E NOCCIOLE DEL PIEMONTE

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA
380 CAL/PORZIONE

1 kg tra cozze, vongole e fasolari – 1 kg di pesce misto da zuppa a piacere – 500 g tra gamberi e scampi – 150 g di mix per soffritto (carota, sedano e porro) – 6 fette di pane casereccio – 100 g di nocciole del Piemonte sgusciate e spellate – 1 arancia non trattata – 4 spicchi d'aglio – 6 rametti di timo – 2 foglie di alloro – 1 bustina di zafferano – qualche goccia di liquore all'anice – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate e sfilettate il pesce, sgusciate gamberi e scampi. Tenete da parte qualche gambero intero per guarnire, oltre alle lisce dei pesci e ai carapaci dei soli gamberi per fare il brodo. Rosolate il mix per soffritto con un po' d'olio in una casseruola e poi unite lisce e carapaci, l'arancia lavata e tagliata in quarti, il timo e l'alloro. Aggiungere ghiaccio e acqua fredda fino a coprire gli ingredienti e lasciate sobbollire per ridurre il brodo della metà. Filtratelo e mescolatelo con lo zafferano e il liquore; regolate di sale.

2 Fate saltare le cozze in padella con olio e 1 spicchio d'aglio sbucciato finché si apriranno. Sgusciatele e tenetele da parte. Filtrate il liquido che avranno emesso e unitelo al brodo. Fate lo stesso con vongole e fasolari, ma lasciando le prime con le valve e i secondi con una sola valva. Scottate scampi e gamberi (anche quelli con il carapace) con un po' d'olio in padella. Scottate allo stesso modo il pesce, una tipologia per volta.

3 Spennellate le fette di pane con olio, fatele dorare in forno e strofinatelo con l'aglio rimasto. Tostate le nocciole in un padellino e spezzettatele. Disponete le bruschette nei piatti (o servitele a parte) e unite pesci, molluschi e crostacei; poi completate con il brodo e le nocciole.

AGNELLO SAMBUCANO SPEZIATO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

450 g di coscia di agnello sambucano a fettine – 1 cipollotto – 8 peperoncini secchi interi – 1 cucchiaino di peperoncino in fiocchi – 3 fettine di zenzero fresco sbucciato – 2 foglie di alloro – 1 cucchiaino di pepe di Sichuan in grani – 1/2 cucchiaino di semi di cumino – 2 cucchiaini di salsa di soia – 2 cucchiaini di Marsala secco – 1/2 cucchiaino di salsa d'ostrica – 3 cucchiaini di fecola di patate – 3 cucchiaini di olio di semi – sale

1 Mettete la carne in una ciotola capiente e conditela con 1 cucchiaino di salsa di soia, 1 cucchiaino di Marsala e la salsa d'ostrica. Mescolate, unite la fecola di patate, mescolate nuovamente e fate marinare in frigo coperto con pellicola per almeno per 20 minuti.

2 Pulite il cipollotto, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo in tranci di 4 cm circa compresa la parte verde. Quindi riduceteli a listarelle.

3 Scaldate una padella antiaderente, aggiungete 2 cucchiaini di olio e fatevi saltare la carne finché sarà dorata. Prelevatela e tenetela da parte. Nella stessa padella, soffriggete per 1 minuto l'olio rimasto con il cipollotto, i peperoncini interi e quello in fiocchi, lo zenzero, l'alloro, il pepe e il cumino. Unite la carne, sfumate con la salsa di soia e il Marsala rimasti e regolate di sale.

CAUSA LIMEÑA E INSALATA RUSSA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

per la causa limeña 500 g di patate gialle – il succo di 2 lime – 1 manciata di prezzemolo – 1 peperoncino giallo (ají amarillo) – olio extravergine d'oliva – sale per l'insalata russa 200 g di carote tagliate a dadini – 200 g di patate tagliate a dadini – 200 g di piselli in scatola sgocciolati – 150 g di maionese – 100 g di tonno sott'olio sgocciolato (facoltativo) – 2 cucchiaini di senape dolce – sale per guarnire 2 avocado – 4 olive viola peruviane denocciolate – 1 lime – 4 rametti di aneto – olio per ungere lo stampo – sale

1 Per la causa limeña, lavate le patate e lessatele in acqua bollente. Scolatele, sbucciatele e riducetele in purea con lo schiacciap patate. Frullate il peperoncino lavato e privato dei semi con poco olio per ottenere una crema e incorporatelo alle patate con il succo dei lime e 2 cucchiaini di olio. Regolate di sale, mescolate bene per ottenere un impasto omogeneo e compatto; lasciate raffreddare.

2 Per l'insalata russa, lessate separatamente le carote e le patate in acqua bollente salata. Scolatele e lasciatele raffreddare. Mescolatele con i piselli, la maionese, la senape e, se lo usate, il tonno tritato.

3 Per guarnire, frullate la polpa di 1 avocado con qualche goccia di succo di lime e salate la salsa. Riducete la polpa dell'avocado restante a fettine. Oliate internamente uno stampo ad anello di 8 cm di diametro, disponetelo in un piatto e riempitelo con uno strato di causa limeña di 2 cm di spessore, un sottile strato di fettine di avocado e abbondante insalata russa. Sfilate l'anello e preparate altri 3 "tortini". Guarniteli con le olive, ciuffi di salsa all'avocado e l'aneto.

LA FORZA DEL PERÙ

LA COMUNITÀ PERUVIANA DI TORINO È UNA DELLE PIÙ GRANDI D'ITALIA E LO SI CAPISCE ANCHE DAI NUMEROSISSIMI LOCALI DI CUCINA TIPICA PRESENTI IN CITTÀ. ORMAI IL CEVICHE È ENTRATO NELLE ABITUDINI DEI PIEMONTESI E DA ANNI SE NE PARLA COME DEL "NUOVO SUSHI". IL LOCALE **VALE UN PERÙ** DI MIGUEL BUSTINZA E PATRICIA TRUJILLO È LA MIGLIORE ESPRESSIONE DI QUELLA CULTURA GASTRONOMICA CHE DA ANNI "DIALOGA" CON TORINO. A PARTIRE DAL NOME: "VALE UN PERÙ" È UN VECCHIO MODO DI DIRE PIEMONTESE PER INTENDERE "VALE ORO". E ALLORA DA MIGUEL E PATRICIA IL PISCO VA D'ACCORDO CON LA BARBERA E LA CAUSA (PIATTO TRADIZIONALE DI LIMA) TROVA UNA NUOVA VITA CON L'INSALATA RUSSA. DEL RESTO LA CUCINA PERUVIANA È **ABITUATA AL CONFRONTO E ALLA CONTAMINAZIONE**, COME DIMOSTRANO LE TRADIZIONI CHIFA E NIKKEI. CHISSÀ CHE UN GIORNO NON NASCA UNA NUOVA CUCINA PIEMONTESE-PERUVIANA. *L.I.*

CAUSA LIMEÑA
E INSALATA RUSSA

Sotto, da destra a sinistra, lo chef Miguel Bustinza del ristorante Vale un Perù (via San Paolo 52 B) sforna le impanadas; un interno del locale; lo chef, con la moglie Patricia Trujillo, prepara la causa limeña in versione Perù-Piemonte, ovvero accostata all'insalata russa.



TRADIZIONE E ATTUALITÀ

IL CAFFÈ DELL'OROLOGIO

È UNA DELLE PIÙ BELLE APERTURE DEGLI ULTIMI ANNI. NEL QUARTIERE SAN SALVARIO, CELEBRE PER RISTORANTINI E COCKTAIL BAR, UN PICCOLO GRUPPO BEN AFFIATATO DI QUARANTENNI (CHI PIÙ, CHI MENO) HA VARATO UN WINE-BAR CON CUCINA CHE PARE UNA CASA ACCOGLIENTE. VINI NATURALI E RICETTE PIEMONTESSIME, CHE NON TEMONO PERÒ IL CONFRONTO CON ALTRE CULTURE: LA **BRIGATA, TUTTA AL FEMMINILE**, CAPITANATA DA ELISABETTA DESANA, RIPPESCA VECCHIE PREPARAZIONI E LE PROPONE IN MODO CONTEMPORANEO. ED È PROPRIO CERCANDO NELLA TRADIZIONE CHE SI INTRAVEDONO GLI INTRECCI CON LE CULTURE GASTRONOMICHE DEI LUOGHI FREDDI, COME L'EST EUROPA: LE GRIVE, PER ESEMPIO, CHE CON IL LORO RIPIENO DI MAIALE E FEGATO RICORDANO IL KISHKA (PROTAGONISTA ANCHE DELLA CUCINA EBRAICA, SOSTITUENDO AL SUINO IL BOVINO) OPPURE I CAPUNET, GLI INVOLTINI DI VERZA COSÌ SIMILI AI SARMA. **L.I.**

Sotto, da sinistra a destra:
la brigata, tutta al femminile, del
Caffè dell'Orologio, wine-bar con
cucina (via Oddino Morgari 16);
l'ingresso; le cuoche ai fornelli.

GRIVE ALLA
PIEMONTESE

pag. 30



A destra, lo staff della pizzeria Il Padellino (corso Vinzaglio 21): un locale moderno per una tradizione antica, nel centro di Torino.



PIZZA AL PADELLINO

pag. 30

LA PIZZA IN PADELLA

LA PIZZA AL PADELLINO (O AL TEGAMINO) È L'INCARNAZIONE DEL METICCIATO GASTRONOMICO CITTADINO. SE È SQUISITAMENTE TORINESE (È QUASI IMPOSSIBILE TROVARLA AL DI FUORI DEI CONFINI URBANI), È FIGLIA DI UN VIAGGIO:

LA INVENTARONO INFATTI I TOSCANI

IMMIGRATI A TORINO COME SOLUZIONE PER UTILIZZARE I FORNI AD ALTA TEMPERATURA IN CUI CUOCEVANO LA FARINATA. SONO TANTI I POSTI DOVE ASSAGGIARLA PREPARATA A DOVERE (VALE LA PENA CITARE GINO, I SETTE NANI E LOIERO DAMIANO), MA **IL PADELLINO**, VARATO NEL 2008, È STATO CAPACE DI PRENDERE QUESTA VECCHIA TRADIZIONE E TRASPORTARLA IN UN LOCALE CONTEMPORANEO, CENTRALE, SEMPRE AFFOLLATO. MERITO DI MARCO BONOMI, IMPRENDITORE DI SUCCESSO DELLA RISTORAZIONE CITTADINA.

L.I.



La mensa della Fiat

C'È UN LUOGO CHE ALLA FINE DEGLI ANNI CINQUANTA, A TORINO, DIVENTA IL CUORE DEL CONFRONTO GASTRONOMICO TRA ITALIANI PROVENIENTI DA OGNI DOVE: LA MENSA DELLA FIAT. È IL PERIODO DELLA SECONDA, GRANDE ONDATA DI MIGRAZIONE INTERNA: DOPO I VENETI E GLI EMILIANI, GIUNTI A SEGUITO DELL'ALLUVIONE DEL POLESINE, LA FABBRICA ITALIANA AUTOMOBILI TORINO RECLUTA OPERAI DALLA CALABRIA, DALLA SICILIA, DALLA PUGLIA. LA POLITICA AZIENDALE È QUELLA DI ASSUMERE I PARENTI DI CHI GIÀ È OCCUPATO, QUINDI SI CREANO INTERE COMUNITÀ PROVENIENTI DA CENTRI IN TUTTO IL MERIDIONE. SONO ANNI DIFFICILI (I CARTELLI "NON SI AFFITTA AI MERIDIONALI" NON SONO RARI), MA IL CIBO, NELLE MENSE DELLA FABBRICA, DIVENTA UNO STRUMENTO DI COMUNICAZIONE. AI TAVOLI CONDIVISI NASCE UNA SORTA DI "DIPLOMAZIA DEL BARACCHINO", DELLA SCHISCETTA: I SETTENTRIONALI HANNO POLENTA, MINISTRONE E RISO; I MERIDIONALI PASTA AL SUGO, ORECCHIETTE E CACIOCAVALLO. SI ASSAGGIA, SI SCOPRE, SI COMUNICA. IL "PACCO DA GIÙ" ALIMENTA QUESTE RICETTE, FINCHÉ I COMMERCianti DEL SUD NON APRONO I PRIMI BANCHI AL GRANDE MERCATO DI PORTA PALAZZO, CHE DIVENTA IL CUORE DELL'INCONTRO TRA LE DIVERSE TRADIZIONI. RUOLO CHE SVOLGE ANCORA OGGI, CON LE CUCINE DI TUTTO IL MONDO. L.I.

GRIVE ALLA PIEMONTESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

500 g di carne di maiale macinata – 500 g di fegato di maiale tritato – 200 g di rete di maiale – 3 uova – 2 manciate di pangrattato – 5 bacche di ginepro – 150 g di burro – sale – pepe
per accompagnare 1/2 zucca Delica – 1 cavolo nero – 6 amaretti – olio extravergine d'oliva – sale

- 1 Private la zucca dei semi, avvolgetela in un foglio di alluminio e infornatela a 180° per mezz'ora.
- 2 Intanto, preparate le polpette. Mescolate la carne, il fegato, il pangrattato, le uova e le bacche di ginepro pestate; salate e pepate. Formate delle piccole polpette e avvolgete ciascuna in un pezzetto di rete di maiale. Rosolate le grive in padella con il burro a fuoco basso per 15 minuti.
- 3 Prelevate la polpa della zucca e frullatela con gli amaretti e un filo d'olio; regolate di sale. Lavate le foglie di cavolo e saltatele brevemente in padella con un po' d'olio e sale. Servite le grive con i due contorni.

PIZZA AL PADELLINO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

per la pasta 500 g di farina 0 + quella per la lavorazione – 12 g di lievito di birra fresco – 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva – 8 g di sale
per la farcitura 800 g di passata di pomodoro – 300 g di mozzarella di bufala – 200 g di salsiccia a nastro – 100 g di caciocavallo – 1 piccola melanzana – olio extravergine d'oliva – sale

- 1 Preparate la pasta. Setacciate la farina in un'ampia ciotola e aggiungete il lievito stemperato in 300 ml di acqua tiepida, l'olio e il sale. Lavorate l'impasto finché sarà omogeneo ed elastico e formate una palla. Coprite la ciotola con pellicola e lasciate lievitare per 2 ore. Traferite la pasta sul piano di lavoro infarinato, sgonfiatela con le mani e tagliatela in 4 parti uguali. Date a ognuna la forma di un panetto, infarinateli un poco, copriteli con un telo umido e lasciateli lievitare per un'altra ora.
- 2 Intanto, preparate la farcitura. Affettate il caciocavallo e la mozzarella e lasciate sgocciolare quest'ultima in un colino. Spellate la salsiccia e tagliatela a tronchetti di 2 cm. Lavate la melanzana, riducetela a tocchetti e salateli leggermente.
- 3 Oliate 4 stampi di alluminio e allargatevi le porzioni di pasta schiacciandole con la punta

delle dita. Fatele riposare per 20 minuti circa, quindi farcitele con la passata di pomodoro (salatela un poco), i due formaggi, la salsiccia e la melanzana. Infornate le pizze al padellino a 250° in modalità statica per 15 minuti.

MAFE

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

per la pasta 250 g di farina tipo 1 + quella per la lavorazione – 1 uovo e 6 tuorli
per il ripieno 350 g di spezzatino di vitello – 2 patate medie – 2 carote – 1/4 di verza – 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro – 1 cucchiaio di pasta di nocciole non dolce – 1 pizzico di peperoncino in fiocchi – 750 ml di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per condire 60 g di burro – 100 g di nocciole del Piemonte sgusciate e spellate

- 1 Preparate il ripieno. Lavate e pulite patate, carote e verza e tagliatele a pezzettini. Rosolate lo spezzatino con un po' d'olio e il peperoncino. Salate, unite le verdure e il concentrato e fate insaporire per qualche istante. Bagnate con brodo sufficiente a coprire la carne e stemperatevi la pasta di nocciole. Cuocete a fiamma bassa finché lo spezzatino sarà morbido (circa 50 minuti) e umido (non troppo asciutto): eventualmente unite poco brodo. Frullate il composto nel mixer in modo da ottenere una crema densa; lasciatela raffreddare.
- 2 Intanto, preparate la pasta. Disponete la farina a fontana, mettete al centro uovo e tuorli e iniziate a mescolare con una forchetta. Poi lavorate a piene mani finché l'impasto sarà liscio ed elastico. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per mezz'ora in frigo. Dividetelo in due parti, infarinatelo e stendete due sfoglie con la macchinetta ripassandole due volte per tacca fino alla quinta.
- 3 Allineate sulle sfoglie tante nocciole di ripieno a una distanza di 5 cm l'una dall'altra. Ripiegate le sfoglie sul ripieno e premete tutto intorno ai mucchietti per sigillare la pasta. Intagliate le mafe con un coppapasta a mezzaluna o con una rotella dentellata nella forma che preferite. Lessatele in abbondante acqua bollente salata per 3 minuti, scolatele e conditele con il burro fatto fondere in un padellino e le nocciole spezzettate.

LUOGO DI “INCONTRO”

NON C'È RISTORANTE A TORINO CHE RIFLETTA SULL'IDENTITÀ GASTRONOMICA E SULL'INCONTRO TRA CULTURE ALIMENTARI COME IL **CONTESTO ALIMENTARE**, NON PER NIENTE NEL PERCORSO DI FRANCESCA SGANDURRA E MATTEO FABBRI, CHE LO CONDUCONO, CI SONO ANCHE UNA TESI IN ANTROPOLOGIA ED ETNOLOGIA E STUDI SUL CIBO COME VALORE CULTURALE. PERSINO IL NOME DEL LOCALE È UNA RISPOSTA AI “NON LUOGHI” DI MARC AUGÉ. QUESTA RIFLESSIONE SI TRASFORMA, NEL PICCOLO LOCALE TUTTO BIANCO, GENTILE E CENTRALE, IN UNA CUCINA AL CONTEMPO PIEMONTESE E COSMOPOLITA, GRAZIE ANCHE ALLA BRIGATA CAPITANATA DA FRANCESCA, IN CUI LAVORANO **CUOCHI IN ARRIVO DA PAESI DISTANTI**. COSÌ LA TRADIZIONE DEL NORD ITALIA SI INTRECCIA CON PROFUMI AFRICANI, ORIENTALI, ESOTICI. CON UN RISULTATO ARMONICO, COSÌ COME ARMONICO SI VORREBBE IL RAPPORTO TRA I POPOLI. *L.I.*

Sotto, da destra a sinistra: un interno della trattoria Contesto Alimentare (via Accademia Albertina 21 E); i conduttori Francesca Sgandurra (che lavora in cucina e in sala) e Matteo Fabbri (che si occupa dei vini).

MAFE



BONTÀ DI STAGIONE

Primi ROBUSTI

SONO PASTE, ZUPPE,
GNOCCHI
E CRESPELLE, PIATTI
CALDI,
CORROBORANTI,
SOSTANZIOSI, BEN
CONDITI CON
CARNI SAPORITE,
FORMAGGI E ALTRI
INGREDIENTI
PERFETTI PER
I GIORNI PIÙ FREDDI

a cura di Daniela Falsitta



PAPPARDELLE DI GRANO
SARACENO AL CINGHIALE

pag. 36





GARGANELLI AL RAGÙ DI SALSICCIA CON ZUCCA E FUNGHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

250 g di garganelli (o altra pasta fresca all'uovo) – 350 g di salsiccia speziata e pepata – 200 g di polpa di zucca Butternut già pulita – 600 g di porcini surgelati – 1/2 cipolla – 1/2 carota – 1/2 costa di sedano – 1 spicchio d'aglio –

3 dl di latte – 1 mestolino di brodo vegetale – vino rosso – 1 rametto di rosmarino – noce moscata – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Spellate la salsiccia, sgranatela, mettetela in una ciotola, copritela con il latte e fatela riposare. Nel frattempo, sbucciate l'aglio e la cipolla, raschiate la carota, mondate il sedano e tritateli. Fateli appassire in una padella con un filo d'olio insieme al rosmarino.

Unite la zucca e i funghi surgelati, quando questi ultimi avranno preso colore, lasciate insaporire il tutto per 5 minuti, poi versate il brodo e fatelo asciugare lentamente.

2 Unite la salsiccia con il latte e proseguite la cottura finché il fondo sarà ristretto. Versate 1 dl di vino, fatelo evaporare, salate, pepate e aggiungete una grattata di noce moscata.

3 Lessate la pasta al dente in acqua salata, scolatela e mantecatela nel ragù di salsiccia unendo, se occorre, un filo di brodo caldo.



ZUPPA D'INDIVIA
AL FORNO
pag. 36

PAPPARDELLE DI GRANO SARACENO AL CINGHIALE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 180 MINUTI
780 CAL/PORZIONE

400 g di pappardelle di grano saraceno – **400 g di polpa di cinghiale** – **300 g di pomodori pelati** – **1/2 litro circa di vino rosso** – **2 coste di sedano** – **3 carote** – **2 cipolle** – **1 spicchio d'aglio** – **40 g di pancetta tesa** – **bacche di ginepro** – **alloro** – **3 dl di brodo vegetale** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe in grani**

1 Mondate e tagliate a pezzi 1 costa di sedano, 1 cipolla e 1 carota. Trasferite la carne in una ciotola con le verdure, lo spicchio d'aglio schiacciato, 2 bacche di ginepro, 5 grani di pepe, coprite con il vino e fate marinare per 12 ore in frigo. Scolate la carne dalla marinata, asciugatela, tagliatela a tocchetti e rosolatela senza condimento, finché smetterà di emettere il suo liquido.

2 Unite il vino della marinata con ortaggi e aromi e le verdure rimaste tagliate a tocchetti, la pancetta tritata, una foglia di alloro, 4 cucchiai d'olio, 2 bacche di ginepro schiacciate, i pelati spezzettati, una presa di sale e cuocete il cinghiale coperto su fiamma bassa per circa 3 ore, unendo se necessario un mestolo di brodo bollente alla volta.

3 Cuocete le pappardelle al dente, scolatele, conditele con il ragù di cinghiale e servite.

ZUPPA D'INDIVIA AL FORNO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 60 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

500 g di indivia riccia – **200 g di carne macinata di vitellone** – **1 cipolla bionda** – **300 g di pane di grano duro** – **80 g di pecorino sardo semi stagionato** – **1 litro di brodo vegetale** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Mondate l'indivia: eliminate il torsolo, lavate le foglie e tagliatele a tocchetti. Tuffateli in acqua salata in ebollizione e cuoceteli per 5 minuti; scolateli con un mestolo forato conservando l'acqua.

2 Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela stufare a fuoco dolce in una padella con 4 cucchiai d'olio, unite la carne macinata e rosolatela per 5 minuti su fiamma vivace. Aggiungete l'indivia strizzata, regolate di sale, pepate e cuocete per altri 5 minuti.

3 Tagliate il pane a fette e tostatele sotto il grill del forno; eliminate la crosta del pecorino e grattugiatelo con una grattugia a fori grossi.

4 Ungete il fondo di una pirofila da 18x26 cm circa con i bordi alti o di 4 casseruole individuali. Disponete sul fondo uno strato di pane, proseguite con una parte del pecorino grattugiato e continuate con il mix di indivia e carne; ripetete gli strati finché avrete esaurito gli ingredienti. Versate 1/2 litro dell'acqua di cottura dell'indivia e il brodo vegetale; trasferite in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

ZUPPA DI CAVOLI A FOGLIA E PANE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
760 CAL/PORZIONE

1 kg di cavoli misti (cavolo nero, riccio e verza) – **2 cipolle bianche** – **1 peperoncino rosso secco** – **80 g di pancetta affumicata a fettine** – **500 g di pane a fette** – **150 g di ceci lessati** – **100 g di pecorino romano grattugiato** – **40 g a scaglie** – **2 spicchi d'aglio** – **20 g di burro** – **1 l di brodo vegetale** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Pulite le foglie dei cavoli, eliminando le nervature più dure e i gambi, quindi tagliatele grossolanamente. Tritate il peperoncino. Sbucciate le cipolle, affettatele sottili e lasciatele appassire per 10 minuti in una padella con 2 cucchiai d'olio, insieme al peperoncino.

2 Disponete le fettine di pancetta in una teglia ricoperta di carta da forno e lasciatele dorare a 200° per 5 minuti. Sfregate le fette di pane con l'aglio sbucciato e bagnatele con poco brodo in modo che si ammorbidiscano leggermente.

3 In una pirofila unta d'olio fate uno strato di fette di pane, condite con olio, sale e pepe, ricoprite con poco meno della metà dei cavoli saltati, la metà della pancetta sbriciolata grossolanamente e spolverizzate con 1/3 del pecorino. Ripetete l'operazione (tenendo da parte qualche cucchiaino di ortaggi) e terminate con uno strato di pane. Bagnate con il brodo rimasto e lasciate riposare per 30 minuti.

4 Spolverizzate la superficie con il pecorino rimasto e fiocchetti di burro e infornate a 200° per 20 minuti. Servite la zuppa con gli ortaggi rimasti ripassati in padella insieme ai ceci e al pecorino a scaglie.



ZUPPA DI CAVOLI
A FOGLIA E PANE



ZUPPA DI CIPOLLE
AL PECORINO TOSCANO

pag. 42

GNOCCHI INCOLTI CON FUNGHI E PECORINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

350 g di farina "0" + quella per la spianatoia - 5 g di lievito di birra fresco - 300 g di funghi misti invernali o surgelati - 1,5 dl di brodo vegetale - 1 spicchio d'aglio - 2 rametti di maggiorana - 2 rametti di timo - 30 g di pecorino toscano stagionato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

1 Impastate la farina con il lievito sbriciolato, 2 dl scarsi d'acqua tiepida e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto omogeneo; trasferitelo in una ciotola, copritelo e lasciatelo lievitare per 1 ora.

2 Se usate i funghi freschi, passateli con un panno bagnato, oppure sciacquateli molto brevemente così da evitare che assorbano l'acqua. Tagliate a fettine i più grandi e a metà i più piccoli, riuniteli in una padella e cuoceteli per 5 minuti con 4 cucchiaini d'olio, lo spicchio d'aglio in camicia e una presa di sale (se usate i funghi surgelati

potete metterli direttamente a cuocere). Versate il brodo bollente, proseguite per altri 5 minuti, regolate di sale e unite maggiorana e timo tritati. Eliminate l'aglio.

3 Sgonfiate la pasta lievitata schiacciandola sul piano di lavoro, formate alcuni cordoncini di 1 cm di diametro e tagliate gli gnocchi. Cuoceteli in abbondante acqua salata, scolateli dopo 1 minuto da quando vengono a galla e conditeli con i funghi, pepe macinato e pecorino grattugiato.





ZUPPA DI GRANO SARACENO, LENTICCHIE E MELE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

100 g di grano saraceno decorticato
– 300 g di lenticchie lessate – 1 porro –
50 g di pancetta affumicata a dadini – 1
litro di brodo vegetale – 1 mela Delizia
– 1 foglia d'alloro – 30 g di burro – sale
– pepe in grani

1 Mondate il porro, eliminando le radichette, le guaine esterne e la parte verde più dura, tagliatelo quindi a rondelle. Fate scaldare in casseruola 20 g di burro, unite i dadini di pancetta affumicata, le rondelle di porro e lasciate stufare dolcemente. Sciacquate il grano saraceno sotto l'acqua fredda corrente. Quando gli ortaggi cominceranno ad ammorbidirsi aggiungete il grano saraceno e fatelo tostare nel condimento per un minuto.

2 Versate il brodo bollente, fate raggiungere alla preparazione il bollore e proseguite la cottura

con la casseruola parzialmente coperta per altri 20 minuti. Quando mancheranno solo 5 minuti al termine, unite le lenticchie, portate a termine la cottura e spegnete.

3 Lavate la mela e, senza sbucciarla, riducetela a dadini, cuoceteli per 5 minuti in una padella con il burro rimasto e l'alloro finché diventeranno morbidi e dorati.

4 Regolate la zuppa di sale, distribuitela nelle ciotole individuali, cospargetela con la dadolata di mele privata dell'alloro, profumate con una macinata di pepe e servite.

FAGOTTINI DI GRANO
SARACENO CON BITTO
E BRESAOLA

pag. 42



ZUPPA DI CIPOLLE AL PECORINO TOSCANO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 70 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

1 kg di cipolle bianche – **1 litro di brodo vegetale** – **200 g di pecorino fresco toscano Dop** – **50 g di pecorino stagionato toscano Dop** – **4 fette di pane toscano** – **20 g di farina** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Sbucciate le cipolle, lavatele, asciugatele e tagliatele a fettine sottilissime, possibilmente utilizzando una mandolina. Fate scaldare 4-5 cucchiai d'olio in una casseruola preferibilmente di coccio, unite le cipolle, cospargetele con una presa di sale e lasciatele stufare dolcemente per 20 minuti, mescolandole di tanto in tanto ma avendo cura di richiudere sempre la preparazione con il coperchio. **2** Cospargete le cipolle con la farina setacciata attraverso un colino a maglie fitte, mescolate e versate a filo il brodo bollente, sempre mescolando. Coprite la casseruola e proseguite la cottura su fiamma bassissima per 40 minuti. Intanto, in una padella antiaderente unta con pochissimo olio, tostate brevemente le fette di pane su entrambi i lati, quindi ricavate dal pecorino fresco quattro fette e grattugiate il pecorino stagionato con la grattugia a fori larghi.

3 Suddividete la zuppa in quattro ciotole individuali che possano andare anche nel forno. Coprite ogni porzione con una fetta di pane tostato e adagiatevi sopra una fettina di pecorino fresco; mettete le ciotole sotto il grill del forno fino a quando il formaggio si sarà sciolto. Completate con il pecorino stagionato grattugiato e un'abbondante macinata di pepe.

FAGOTTINI DI GRANO SARACENO CON BITTO E BRESAOLA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

70 g di farina di grano saraceno – **2 uova** – **130 ml di latte** – **300 g di patate** – **500 g di erbe** – **80 g di bresaola a fettine** – **150 g di formaggio bitto** – **30 g di grana padano Dop** – **grattugiato** – **1 spicchio d'aglio** – **50 g di burro** + **quello per la pirofila** – **noce moscata** – **sale**

1 Riunite nel mixer la farina di grano saraceno, le uova, un pizzico di sale, il latte e 80 ml d'acqua; azionate l'apparecchio fino a formare una pastella e lasciatela riposare per 30 minuti in frigo, coperta con la pellicola per alimenti. Nel frattempo mondate le erbe, lavatele, scolatele e cuocetele coperte con la sola acqua rimasta dal lavaggio e una presa di sale fino a quando risulteranno appassite.

2 Scolatele, lasciatele intiepidire, strizzatele e tritatele grossolanamente. Insaporitele in una padella con 10 g di burro e lo spicchio d'aglio schiacciato, spegnete e lasciatele raffreddare. Sbucciate le patate, tagliatele a dadini, trasferiteli in una casseruola con acqua fredda e cuoceteli con per 10 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Scolateli e mescolateli con le erbe, una grattata di noce moscata grattugiata, una presa di sale e il bitto tagliato a dadini.

3 Scaldate una padella antiaderente del diametro di 18 cm, versate un mestolino di pastella, cuocete la crêpe finché comincerà a gonfiarsi leggermente, i bordi saranno dorati e si staccherà facilmente dal fondo. Giratela delicatamente con l'aiuto di una spatola e cuocetela dall'altro lato per meno di un minuto. Ripetete l'operazione fino a esaurire la pastella. **4** Farcite le crêpes con il ripieno preparato e la bresaola, piegatele a triangolo e disponetele in una pirofila imburrata. Cospargetele con il grana padano e il burro rimasto a fiocchetti e passatele in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Mattj Pinot Grigio Macerato **Roeno Azienda Agricola**

Nasce da uve selezionate provenienti dal vigneto di Rivoli Veronese e, dopo la raccolta manuale, la lunga macerazione sulle bucce e l'affinamento avvengono in anfore di terracotta senza filtraggi né chiarificazioni. Il risultato è un vino dal bel colore rosa ramato con note di frutta matura e spezie delicate; al palato è fresco e strutturato con una leggera trama tannica. Molto versatile a tavola, si accompagna a carni e pesci dal sapore deciso e salumi stagionati (€ 42).

Limen 2022 **Stella di Lemmen**

Il progetto agricolo biodinamico Cinque Terre si trova in un'oasi raggiungibile a piedi, attraverso il sentiero che collega Riomaggiore a Portovenere. Si accede alla cantina tramite una funicolare per il trasporto delle uve che si inerpica tra il bosco e la scogliera. Limen nasce da uve autoctone Bosco, Albarola e Vermentino, è fresco e minerale, con note di agrumi, elicriso e un finale sapido. Servitelo con pesce spada e piatti saporiti (€ 32).



Ampeleia Cabernet Franc Igt **Toscana – Cantina Ampeleia**

Orgoglio dell'omonima azienda, il vitigno affonda le radici nell'Alta Maremma Toscana, a 500 m di altitudine tra boschi di lecci, querce e castagni, con lo sguardo rivolto verso il mare. Il cabernet franc in purezza è un vino profondo, con tannini setosi e sentori di frutti di bosco, note balsamiche e speziate; affina per 18 mesi in vasche di cemento e un anno in bottiglia; ottimo da servire con sughi elaborati, carne e salumi (€ 45).

Barolo Docg 2020 **Mauro Veglio**

Espressione autentica del territorio, nasce da uve Nebbiolo selezionate di quattro cru distinti situati nei comuni di La Morra, Monforte d'Alba e Serralunga. Nel calice spicca il colore rosso rubino; elegante e strutturato, al naso è intenso e armonico, con note delicate e sentori di frutti di bosco; al palato è caldo ed equilibrato, di buona persistenza. Servitelo a 16-18° con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati (€ 40).



Cardinala Superiore Riserva 2020 **Branchini 1858**

Prodotto solo nelle annate migliori nella storica cantina di Dezza (Bo), questo Sangiovese di Romagna Dop è un vino dai tannini vellutati e dai sentori, al naso come al palato, di frutti rossi, spezie ed erbe aromatiche con un finale persistente. Da abbinare a carni rosse alla griglia e arrostiti (€ 18).

Trattmann Pinot Noir Riserva 2021 **Cantina Giralan**

Questo Pinot Noir Doc dell'Alto Adige fa parte della linea Solisti che si è aggiudicata una valutazione di eccellenza dalle principali guide enologiche italiane; il vino affina per 12 mesi in barrique per poi passare altri 8 mesi in grandi botti di legno. I profumi intensi e complessi, l'eccellente struttura e la persistenza lo rendono adatto ad accompagnare arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti (€ 37).

Kerner Praepositus **Abbazia di Novacella**

Nell'anno appena passato il Kerner ha celebrato 95 anni di vita. Nato in una piccola cittadina tedesca grazie all'intuizione del medico umanista Justine Kerner, incrociando il Riesling con la Schiava, negli anni il vitigno ha trovato il suo habitat naturale in Alto Adige, nella Valle Isarco, grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche. Vivace e dinamico in gioventù, con il passare degli anni evolve e acquisisce profondità e complessità e può essere dimenticato in cantina anche per vent'anni. Con il graduale aumento delle temperature, oggi i vigneti delle uve Kerner arrivano fino a 900 m s.l.m. Servitelo a 10-12° con gnocchi, formaggio di malga ed erbe selvatiche; terrina di fegato d'oca con albicocche marinate; anatra arrostita croccante con salsa all'arancia e polenta grigliata (€ 21,70).





COURTESY SEDRIK NEMETH PER VINCENZO SIGNORELLI OLIVICOLTORE



Insalate invernali con l'olio giusto

I RICCHI SAPORI DEGLI ORTAGGI
DI STAGIONE E UN EXTRAVERGINE
BEN SCELTO RENDONO UNICI
I GRANDI MIX A BASE DI VEGETALI

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Siamo abituati a immaginare le insalate come qualcosa di tipicamente estivo. Certo, alcuni ingredienti stagionali (dai pomodori alle erbe fresche) si prestano particolarmente allo scopo. Ma ogni periodo dell'anno offre qualcosa di buono e un'insalata arricchita da ingredienti saporiti porta una piacevole dose di freschezza in tavola anche nei mesi freddi, affiancando armoniosamente pietanze più robuste e caloriche. Via libera, dunque, a gustosi mix tra ortaggi di fine inverno, inclusi quelli a tendenza amara e piccante, rimpinguati con frutta fresca e secca, semi e tante proteine animali come formaggi, carni e pesci affumicati o in conserva o uova sode. Naturalmente, non può mancare un filo di olio extravergine d'oliva scelto con accortezza per esaltare e accompagnare i vari gusti presenti nell'insalatiera.

FLOS OLEI, 25 ANNI DI ASSAGGI

È giunta alla 25esima edizione la guida alle aziende produttrici di olio extravergine di tutto il mondo e alle loro etichette, curata dall'esperto Marco Oreggia e dalla giornalista Laura Marinelli. Importanti i numeri di Flos Olei 2025, pubblicata in diverse lingue: il panel di esperti assaggiatori ha selezionato 729 oli extravergini prodotti da 500 aziende in 57 Paesi dei cinque continenti, con schede arricchite da approfondimenti e cartografie delle zone olivicole, tra cui quelle di tutte le regioni produttrici d'Italia. Il nostro Paese spicca anche nella classifica The Best, che evidenzia le venti migliori realtà della produzione mondiale: tra queste 13 sono italiane, 3 spagnole, 2 croate, 1 greca e 1 brasiliana.

La croccante scarola cruda, per esempio, è buonissima insieme a filetti di tonno sott'olio con olive nere, da completare volendo con delle scaglie di grana e con un delicato ma profumato extravergine da olive sicule Biancolilla. Finocchi, arance e olive sono un perfetto connubio invernale, da impreziosire con un olio deciso e ben equilibrato con note pepate come una buona Nocellara, sempre per restare in Sicilia. Il gusto piacevolmente amaro del radicchio può essere bilanciato dall'aggiunta delle note dolci di mele, uvetta e noci o pinoli, come pure di un buon extravergine dalle note mandorlate, per esempio un monovarietale di Casaliva del lago di Garda.

Per un effetto energizzante e super rinfrescante, unite le note pungenti di rucola e ravanelli alla dolcezza acidula dei chicchi di melograno e alla grassezza del salmone, cui potrete aggiungere qualche goccia di un

TRIESTE, CAPITALE DELL'ORO VERDE

Dal 14 al 16 marzo Trieste torna ad essere "capitale" dell'extravergine con Olio Capitale (www.oliocapitale.it), il Salone degli Oli Extra Vergini Tipici e di Qualità. Giunta alla 17esima edizione, la fiera ospita le migliori produzioni tra oli Dop, Igp e biologici, riunendo numerosi produttori italiani e greci. Ricco di appuntamenti e opportunità per gli addetti ai lavori, l'evento offre anche agli appassionati occasioni di conoscenza e approfondimento: dagli assaggi ai banchi dei produttori a quelli presso l'Oil Bar, guidati da esperti, ma anche suggerimenti di abbinamento, proposte di oleoturismo e da quest'anno un programma di eventi "fuori salone" che coinvolgeranno i ristoranti e cocktail bar della città: nel mese di marzo inseriranno in menu il piatto Olio Capitale (una pietanza abbinata a quattro oli diversi) e drink con l'extravergine tra gli ingredienti.

INSALATA DI PERE, ZUCCA E RUCOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI
COTTURA 20
MINUTI
380 CAL/PORZIONE

400 g di zucca Okkaido pulita – **1 mazzo di rucola** – **1 pera Williams rossa** – **150 g di pecorino semi stagionato** – **8 noci sgusciate** – **il succo di un limone** – **1 cucchiaino di senape classica** – **olio extravergine d'oliva monocultivar San Felice** – **sale** – **pepe**

1 Tagliate la zucca prima a fette e poi a bastoncini. Conditeli con un filo di olio e sale. Disponeteli sulla placca del forno oliata e cuocete a 200° per 10-15 minuti, finché saranno teneri e leggermente dorati. Lasciateli intiepidire e distribuiteli nei piatti con la rucola.

2 Tagliate la pera lavata e asciugata; eliminate il torsolo con lo scavino e tagliatela a fette sottili. Tostate in forno a

160° le noci per pochi minuti. Eliminate la crosta e tagliate a dadini il pecorino. Unite all'insalata il formaggio, la pera e le noci sbriciolate.

3 Mettete in un barattolo la senape, il succo di limone, una presa di sale, una macinata di pepe, 4 cucchiaini di olio e uno di acqua. Chiudete e scuotete per emulsionare. Unite 1 cucchiaino di olio e condite l'insalata prima di servire.



vivace extravergine a base della varietà umbra San Felice, dalle note decise di erbe, noce e pepe. Sulla classica Ceasar salad con lattuga romana, crostini di pane e scaglie di Parmigiano Reggiano, da arricchire pure con del pollo grigliato, potete sostituire la salsa con una citronnette leggera. Emulsionate il succo di limone con un olio fruttato medio scegliendo, per esempio, un Leccino o una Salviana laziale. Su un'insalata composita come la nizzarda, a base di misticanza, pomodori, tonno sott'olio, acciughe, olive nere e uova sode, è perfetta una vinaigrette con un'equilibrata Dop Colline Salernitane e poco aceto di vino bianco. Mentre su un'insalata con noci, pere e feta oppure altri formaggi saporiti freschi o semi stagionati come il gorgonzola, si può osare con un filo di Coratina pugliese da scegliere in versione non eccessivamente amara.

Scelti per le insalate invernali

Monocultivar Salviana, Azienda Agricola Marcoaldi, Montelibretti (RM) Ottenuto dalle olive della varietà tipica della Sabina, è un fruttato medio spiccatamente fresco ed erbaceo, dal grande equilibrio tra amaro e piccante. Al palato emergono sensazioni di noce fresca ed erba, con un finale speziato. Perfetto per la Ceasar Salad (bottiglia da 500 ml, 13 euro).

San Felice, Oro di Giano, Giano dell'Umbria (PG)

Dalle note di amaro e piccante decise ma ben equilibrate, questo extravergine dal fruttato medio-intenso è ottenuto dalla antica e rara varietà umbra. Con note aromatiche di erbe di campo e cuore di carciofo con un piccante pepato è ideale per insalate amarostiche e piccanti (bottiglia da 500 ml, 26 euro).

Foglie di Platino Biancolilla Bio Igp Sicilia, Vincenzo Signorelli Olivicoltore, Paternò (CT) Armonioso e persistente fruttato medio, dall'amaro leggero e il piccante fresco e vivace appena più accennato, ha bei sentori di carciofo, erba tagliata, frutta secca, pomodoro, spezie e erbe aromatiche. Versatile, impreziosisce insalate delicate ma pure il sushi (bottiglia da 500 ml, 25 euro).



tutti i numeri del successo

In poco più di 25 anni Tescoma ha messo in produzione 4000 oggetti; oggi il catalogo ne ha 2500, divisi in 10 sezioni di cui 8 dedicate alla cucina, più organizzazione degli spazi e igiene. Attualmente i pezzi venduti ogni anno sono 56 milioni e il fatturato è passato dai 15 milioni di euro del 2000 ai 140 milioni del 2024. Nella sede italiana lavorano 55 persone, alla fine degli Anni '90 erano tre.

I GENI DEGLI UTENSILI DA CUCINA

NICOLETTA ABENI E ALTRI TRE RESPONSABILI DI TESCOMA
ITALIA, LEADER NEL SETTORE DELLE ATTREZZATURE PER LAVORARE
GLI ALIMENTI E PER LA TAVOLA, CUCINANO PER SALE&PEPE
CON I PEZZI DELLA LORO COLLEZIONE E CI RACCONTANO DI SÉ

testo di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi, ha collaborato Claudia Compagni

Nella foto, i nostri ospiti di Tescoma Italia (da destra: Nicoletta Abeni, Massimo Bonetti, Eva Calorini e Nicolò Salvetti) posano con alcuni oggetti della collezione Tescoma: il ceppo di coltelli con lame forgiate in acciaio giapponese e manici in frassino della linea FeelWood; il tagliere in bambù della linea Azza; l'oliera in acciaio della linea Grandchef; macina pepe o sale grosso in legno di albero della gomma brasiliano della linea Online; l'elegante rostiera antiaderente della linea Bordeaux e l'alzatina in porcellana per frutta e dessert della linea Delicia.

Sono incontenibili, affiatati, amici. Hanno riempito lo studio di Sale&Pepe con un'allegria contagiosa le donne e gli uomini di Tescoma Italia, una delle aziende più interessanti nel panorama degli utensili da cucina. Dal piccolo frullino all'efficiente planetaria, dall'elegante bistecchiera smaltata al tagliere in Nanocare (materiale antibatterico), sfogliare il loro catalogo o navigare nel loro sito internet, tra video, consigli d'uso e persino ricette che corredano i prodotti, significa scoprire 2500 oggetti utili, accattivanti, originali, abbordabili nel prezzo e pure dotati di un pizzico di genialità. Ma come nasce questa specialissima collezione? Merito dell'incontro fortunato tra due nazioni. I prodotti venduti da Tescoma Italia in oltre 100 Paesi vengono infatti realizzati a Zlín, una bella città della Repubblica Ceca a sud est di Praga. E sempre a Zlín nascono i disegni, i prototipi e si effettuano i test necessari a metterli nei cataloghi destinati al mondo intero. Di questa storia speciale abbiamo parlato con i nostri ospiti.

La protagonista di un incontro perfetto

Nicoletta Abeni è il direttore marketing dell'azienda, colei che ha portato la collezione a conquistare il mercato italiano e quello di un centinaio di altre nazioni sparse nei 5 continenti. Ma in effetti è molto

di più: proprio come i suoi figli (ne ha ben 4!), anche l'azienda possiede il suo Dna. È negli stand della fiera di Milano, infatti, che all'inizio degli Anni '90 la giovanissima Nicoletta Abeni e Lorenzo Fiorani, a quei tempi impiegati in una fabbrica di pentole, incontrano i "ragazzi della Repubblica Ceca", una coppia di imprenditori giovani come loro che intende selezionare oggetti da vendere nella propria nazione, appena uscita dal comunismo. Tra i quattro nasce una grande amicizia. "Cercavano prodotti di qualità", ricorda Nicoletta, "adatti al loro Paese, dove una casseruola era un investimento importante, e ci hanno chiesto di aiutarli". Il connubio è perfetto: l'esperienza degli italiani si fonde al mercato vergine e pieno di desideri della Repubblica Ceca. "E i numeri hanno cominciato a salire immediatamente". Tanto che nel giro di pochi anni Tescoma è in grado di avere una sua produzione e un Design Center, formato da un pool di progettisti usciti dall'Università di Praga. D'allora i prodotti nascono in casa. "I nostri disegnatori vengono lasciati molto liberi di creare", spiega Nicoletta, e per nutrire la loro fantasia è stata addirittura istituita la vacanza in Italia: "Mostriamo loro le nostre bellezze, assaggiano i nostri piatti, conoscono il mondo". Seguono i prototipi e una fase di collaudo particolarmente lunga, severa e complessa.

segue >



Gli oggetti vengono testati in apposite cucine aziendali ma anche sottoposti a stress esasperati: “Un mestolo Tescoma viene fatto bollire nell’acqua per 5 ore, chi lo farebbe a casa?”. Insomma è dura entrare nel catalogo e solo dopo 3 anni di sperimentazione gli oggetti migliori ce la fanno. Sempre pronta a captare le esigenze del mercato, Nicoletta Abeni sente che il futuro richiederà una maggiore ottimizzazione delle risorse: “La conservazione, la preparazione di piatti sani e vari con poca spesa e nel minor tempo possibile sono le grandi sfide di oggi”. Per questo crede nel successo di una nuovissima pentola a pressione multifunzione. “In cucina occupa un solo posto, ma permette di realizzare tante cotture e preparazioni, da consumare oggi stesso o da trasformare nei giorni a venire: insomma, sarà un aiuto concreto”.

Customer service con amore

Eva Calorini ha una bacheca di cui va particolarmente fiera. Vi sono appesi i ringraziamenti più belli ricevuti nel corso della carriera. Il suo ruolo infatti è rispondere alle richieste d’aiuto. “Sono arrivata in Tescoma che avevo poco più di 20 anni”, ci racconta. “Quando è nato il canale ecommerce (la vendita attraverso il sito) mi ci sono dedicata con passione, imparando a memoria centinaia di schede e sistemi di utilizzo. Alla fine sono approdata all’assistenza clienti, un passaggio naturale visto che il catalogo per me non aveva più segreti”. Al customer service Eva dedica competenza, tempo, gentilezza e persino psicologia. “Il mio compito non si limita a risolvere i problemi, devo ascoltare e rassicurare. La richiesta più frequente? “L’utente alle prese con un piano a induzione che non sa quali casseruole acquistare”. La più particolare? “La signora che mi ha chiamata perché il cagnolino aveva mordicchiato i cubetti refrigeranti. Era nel panico, ma i cubetti contengono semplice acqua e sono stata ben felice di informarla”. In cucina, Eva adora utilizzare ogni oggetto della collezione: “Ce li ho tutti!”, confessa. Il suo debole però è la pistola sparabiscotti. “Basta cambiare la trafila per realizzare un’infinità di forme e si può anche usare come sac à poche: mi ha cambiato la vita!”

Il direttore ordinato

Con i suoi 40 anni compiuti da pochi giorni, Nicolò Salvetti è il più giovane del gruppo. In Tescoma Italia è il direttore commerciale, ma quando arrivò in azienda, grazie a un’autocandidatura, non c'erano posizioni aperte per lui. “Lorenzo Fiorani, l’amministratore unico, mi ha permesso di provare vari settori alla ricerca del mio posto, quello ideale”. A Nicolò il suo ruolo piace perché è dinamico come la strategia di Tescoma Italia: “Al contrario dei concorrenti, diversi-

fichiamo i nostri canali di distribuzione sul territorio e per ciascuno studiamo strategie su misura”. Tra gli oltre 1500 punti vendita Tescoma, figurano infatti supermercati, drug store, specialisti dell’elettronica di consumo o del fai da te, oltre a quattro monomarca. “Nonostante i grandi numeri delle insegne importanti, i miei preferiti restano i negozi piccoli, dove il proprietario ti conosce, apprezza quello che fai e ti dà feedback di prima mano: la nostra azienda li tiene in grande considerazione”. Con una bimba di 3 anni e un altro in arrivo, “il direttore” (così lo chiamano scherzosamente i colleghi) è un affezionato utilizzatore della sezione “riordino”, una linea modulare nata per moltiplicare gli spazi disponibili, quando sembra che in cucina non ce ne siano proprio più.

Il mago delle previsioni

Dopo Nicoletta e Lorenzo, il terzo arrivato in Tescoma Italia è stato proprio lui: Massimo Bonetti, a cui oggi sono affidati approvvigionamento e logistica. “La gestione del mio settore in Tescoma è molto elastica”, ci spiega, “dalle piccole forniture di 6 pezzi si arriva agli interi bancali. In entrambi i casi il nostro rivenditore deve poter ricevere solo la merce necessaria, senza fare scorte”. Il compito di Massimo è anche prevedere cosa si venderà nei prossimi mesi, in modo da adeguare le scorte alla perfezione. E da vero mago, ci riesce sempre. “Durante il covid, quando la passione per la cucina ha avuto un’impennata e i trasporti erano difficili, non abbiamo mancato una consegna!”. Insomma l’uomo giusto nel posto giusto. I miei oggetti preferiti? “Posso dire di essere un caso studio: Tescoma mi ha fatto diventare bravo in cucina anche se per natura non lo sarei stato. Però dalla padella girafrittata al cuociuovo in camicia fino alla spatola staccatorta, tutti gli utensili che aiutano i meno esperti sono perfetti per me”.





PROGETTATA PER IL FUTURO

Nicoletta Abeni ha scelto di utilizzare la nuova pentola elettrica a pressione, un solo oggetto capace di rispondere a tante necessità. “Si tratta di un multicooker con 14 programmi in cui posso cucinare stufati, zuppe, riso, verdure o legumi. Non mancano funzioni per la vasocottura, le frittture, la preparazione di salse, yogurt, torte ed è anche adatta alla conservazione”.



RISOTTO CON PESTO DI CIME DI RAPA, BURRATA E LIMONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

**350 g di riso Carnaroli – 1 piccola cipolla
bionda – 500 g di cime di rapa – 1 limone
non trattato – 40 g di parmigiano reggiano
Dop grattugiato – 4 burratine – 900 ml di
brodo vegetale – olio extravergine d'oliva –
sale – pepe**

1 Mondate, lavate e asciugate le cime di rapa, cuocetele nell'apposito cestello del multicooker con il programma vapore per 2 minuti, lasciatele raffreddare e trasferitele nel mixer. Aggiungete una presa di sale, 4 cucchiaini d'olio, la scorza di mezzo limone grattugiata e il parmigiano e frullate fino a ottenere un pesto uniforme.

2 Sbucciate e tritate finemente la cipolla, lasciatela stufare dolcemente nella pentola multicooker con la funzione “padella” con 3 cucchiaini d'olio, unite il riso e tostatelo nel condimento, mescolando in continuazione, per circa un minuto. Versate il brodo vegetale bollente, chiudete la pentola a pressione e cuocete il risotto a pressione bassa con il programma “riso” per 7 minuti.

3 Aprite la pentola che, finito il programma, avrà già rilasciato tutto il vapore, unite il pesto preparato e mescolate. Lasciate riposare il risotto coperto per 2-3 minuti, dividetelo nei piatti e disponete al centro le burratine tagliate a metà. Profumate con la scorza di limone rimasta e una macinata di pepe.



Piatto in ceramica smaltata e fatto a mano linea Siena, posata in acciaio linea Clara e calice linea Giorgio. Tutto Tescoma. Indirizzi a pagina 114

FOCACCIA RIPIENA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

350 g di farina 00 + quella per la spianatoia
– **12 g di lievito per torte salate** – **1 kg di erbe** – **2 spicchi d'aglio** – **6 filetti di acciuga sott'olio** – **100 g di provola** – **olio extravergine di oliva** – **peperoncino a scaglie** – **sale**

1 Pulite le erbe, eliminate i gambi e scottatele per 2 minuti in acqua salata. Scolatele, strizzatele e tritatele grossolanamente.

2 Versate 4 cucchiaini d'olio in una padella, unite gli spicchi d'aglio sbucciati e lasciateli dorare su fiamma bassa. Aggiungete un pizzico di peperoncino, le erbe e proseguite la cottura per 5 minuti.

3 Impastate la farina con il lievito setacciato, 2 dl d'acqua, 2 cucchiaini d'olio e sale. Dividetelo in due parti e stendetelo sul piano infarinato ottenendo due dischi di 26 cm di diametro. Trasferite un disco su un foglio di carta da forno infarinata, copritelo con le erbe, la provola a fettine e le acciughe lasciando libero un margine di 3 cm. Chiudete con il secondo disco e sigillate i bordi.

4 Ungete d'olio la padella girafrittata, scaldatela usando la retina spargifiamma, fatevi scivolare dentro la focaccia, chiudete e cuocete per 6-7 minuti. Girate la padella e cuocete altri 6-7 minuti. Lasciatela riposare per 5 minuti su una gratella prima di servire.

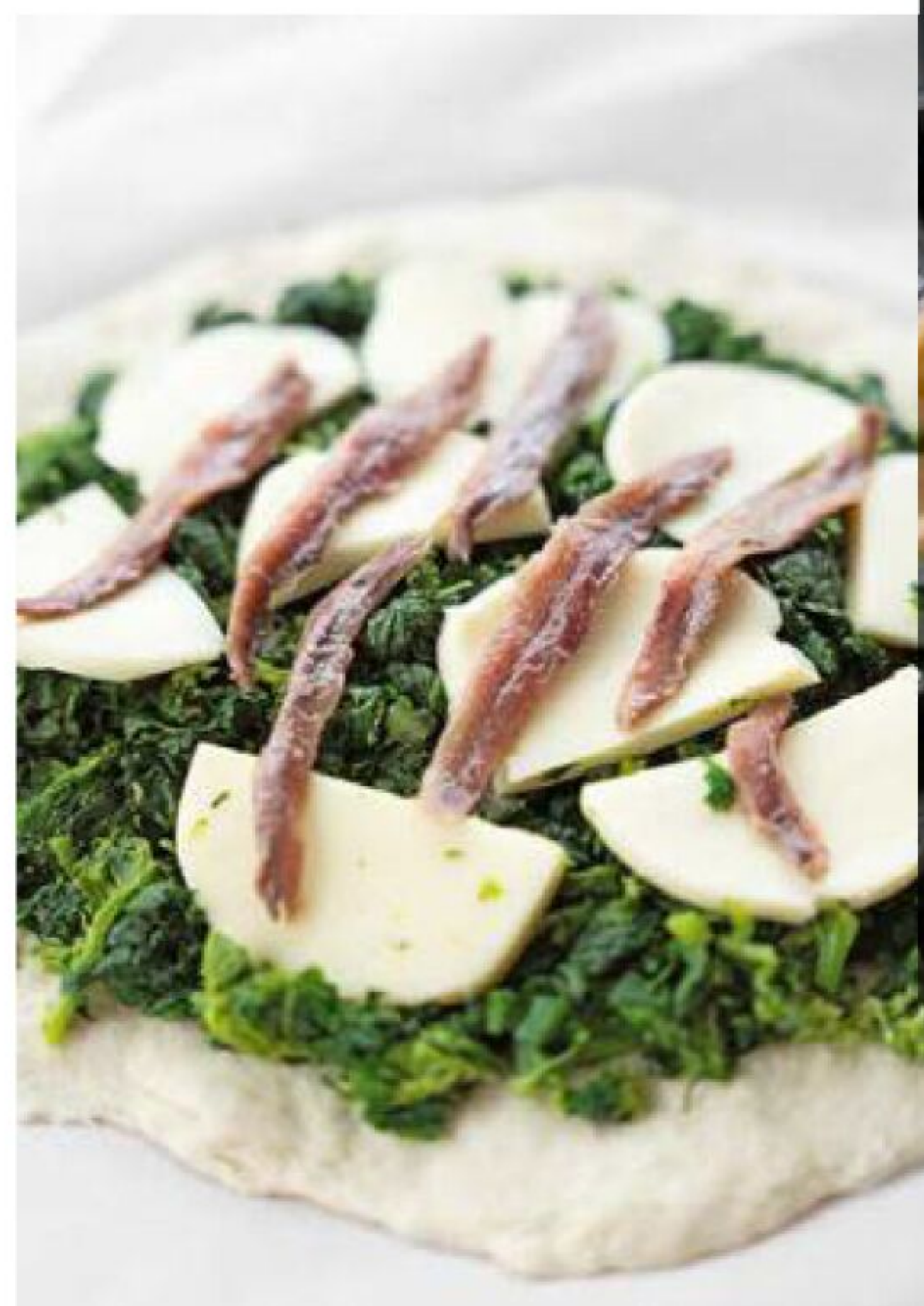


Piatto in ardesia
linea Grandchef e
coltello per pane
con lama in acciaio
e manico in frassino
FeelWood. Tutto
Tescoma. Indirizzi a
pagina 114



GIRAFRITTATA A PROVA DI ERRORI

Massimo Bonetti ci ha proposto un utilizzo alternativo di questa doppia padella della linea Presto, nata per evitare fuoriuscite di liquidi o altri incidenti durante l'operazione di girare la frittata. "Ho sfruttato le due padelle, che hanno il fondo in alluminio con rivestimento antiaderente, per cucinare alla perfezione l'impasto lievitato, da entrambi i lati ma senza doverlo rivoltare".





ELEGANZA E FUNZIONALITÀ

Eva Calorini ci ha mostrato come utilizzare la bistecchiera della linea Smartclick. “È adatta a tutti i tipi di piano cottura e ha la particolarità di essere divisa in due aree, una per la cottura intensiva e una per mantenere caldi i cibi già cucinati. I manici sono rimovibili e in silicone, così non rubano spazio e non scottano le mani. A me piace usarla anche per servire!”.



SGOMBRI ALLA PIASTRA CON FINOCCHI, PINOLI E UVETTA

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

4 sgombri puliti – 2 finocchi – 2 cucchiai di aceto di mele – 20 g di finocchietto selvatico – 1 limone non trattato – 30 g di granella di pistacchi – 30 g di uvetta – 20 olive siciliane condite – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete a mollo l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti, scolatela e strizzatela. Lavate i pesci sotto l'acqua corrente, asciugateli con carta da cucina e trasferiteli in una pirofila, conditeli con la metà del finocchietto spezzettato, l'aceto e 3 cucchiai d'olio, rigirateli nel condimento e lasciateli marinare per 20 minuti.

2 Mondate i finocchi tenendo da parte le foglioline verdi, tagliateli in 6 spicchi ognuno e scottateli in acqua salata per 3-4 minuti. Scolateli, conditeli con 2 cucchiai d'olio e cuoceteli sulla bistecchiera ben calda 2 minuti circa per lato. Trasferiteli in un piatto e conditeli con una presa di sale, 2 cucchiai d'olio, l'uvetta, la granella di pistacchi, le olive, una macinata di pepe e le foglioline verdi dei finocchi tritate finemente.

3 Scolate gli sgombri dalla marinata, salateli e farciteli con il finocchietto rimasto e uno spicchio di limone ciascuno. Scaldate la bistecchiera su fiamma media e cuocete i pesci 10 minuti per lato. Serviteli con i finocchi.



Posate in acciaio della linea Clara Tescoma: il trattamento in superficie ne mantiene la lucentezza. Indirizzi a pagina 114



PER UNA PASTICCERIA FACILE

Nicolò Salvetti ha dato prova di come ottenere ciambelline perfette e dalla cottura impeccabile con gli stampi Delicia. “La sezione Tescoma dedicata alla pasticceria è davvero molto ricca e mi dà grandi soddisfazioni. Gli stampini sono facili da usare perché hanno una superficie altamente antiaderente che aiuta a creare forme complesse senza rovinarle. E i dolcetti vengono tutti diversi!”.



CIAMBELLINE CON CIOCCOLATO E CAFFÈ

MEDIA
PER 9 PEZZI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

140 g di farina – 25 g di cacao amaro – 100 g di burro – 120 g di zucchero – 0,6 dl di caffè – 0,6 dl di panna fresca – 3 g di lievito per dolci – 2 g di bicarbonato – 1 arancia non trattata – 70 g di cioccolato fondente al 60% – 2 uova grandi – olio di semi di girasole – sale
per la ganache 0,9 dl di panna fresca – 70 g di cioccolato fondente al 70%

1 Spennellate gli stampini con poco olio. Lavorate il burro a crema con lo zucchero. Setacciate la farina con il lievito e il bicarbonato, unite un uovo al mix di burro e poi un cucchiaino di polveri, aggiungete l'uovo, il mix di polveri rimasto, la scorza di mezza arancia grattugiata e amalgamate bene.
2 Tritate il cioccolato, riunite il caffè con la panna e portateli quasi al bollore. Levate la casseruola dal fuoco, aggiungete il cioccolato tritato e mescolate fino a scioglierlo, poi il cacao setacciato e mescolate ancora. Versate in una ciotola e lasciate intiepidire.
3 Unite il composto di cioccolato all'impasto di farina, aggiungete un pizzico di sale e mescolate con una spatola. Trasferite l'impasto in una sac à poche e riempite gli stampi fino a 2/3 della capienza. Infornate le ciambelline a 180° per 20 minuti. Sformatele e fatele raffreddare su una gratella.
4 Fate la ganache. Tritate il cioccolato, trasferitelo in una ciotola resistente al calore, unite la panna tiepida e mescolate a bagnomaria. Fate riposare la ganache finché prenderà consistenza e colatela al centro delle ciambelline.

Piattino ovale da portata linea Stones. In alto a sinistra: ciotola in vetro linea Gusto e cucchiaio in legno FeelWood. Tutto Tescoma. Indirizzi a pagina 114

buone letture
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

Piatti e racconti autentici

LE CUCINE TRADIZIONALE, DI CASA E DEL RISPARMIO, SI INTRECCIANO
A TECNICHE INNOVATIVE, ANEDDOTI GOLOSI, STORIE DI RE E... NON

di Francesca Tagliabue

LA NUOVA CUCINA ITALIANA

Giovane chef abruzzese sfida Roma sul quinto quarto, apre la trattoria contemporanea SantoPalato e conquista la città con la sua filosofia di cucina e le ricette, ricche di passione, creatività, energia.

Santo Palato, Giunti Ed., a 19 €



TECNICHE DI BASE E TANTE RICETTE

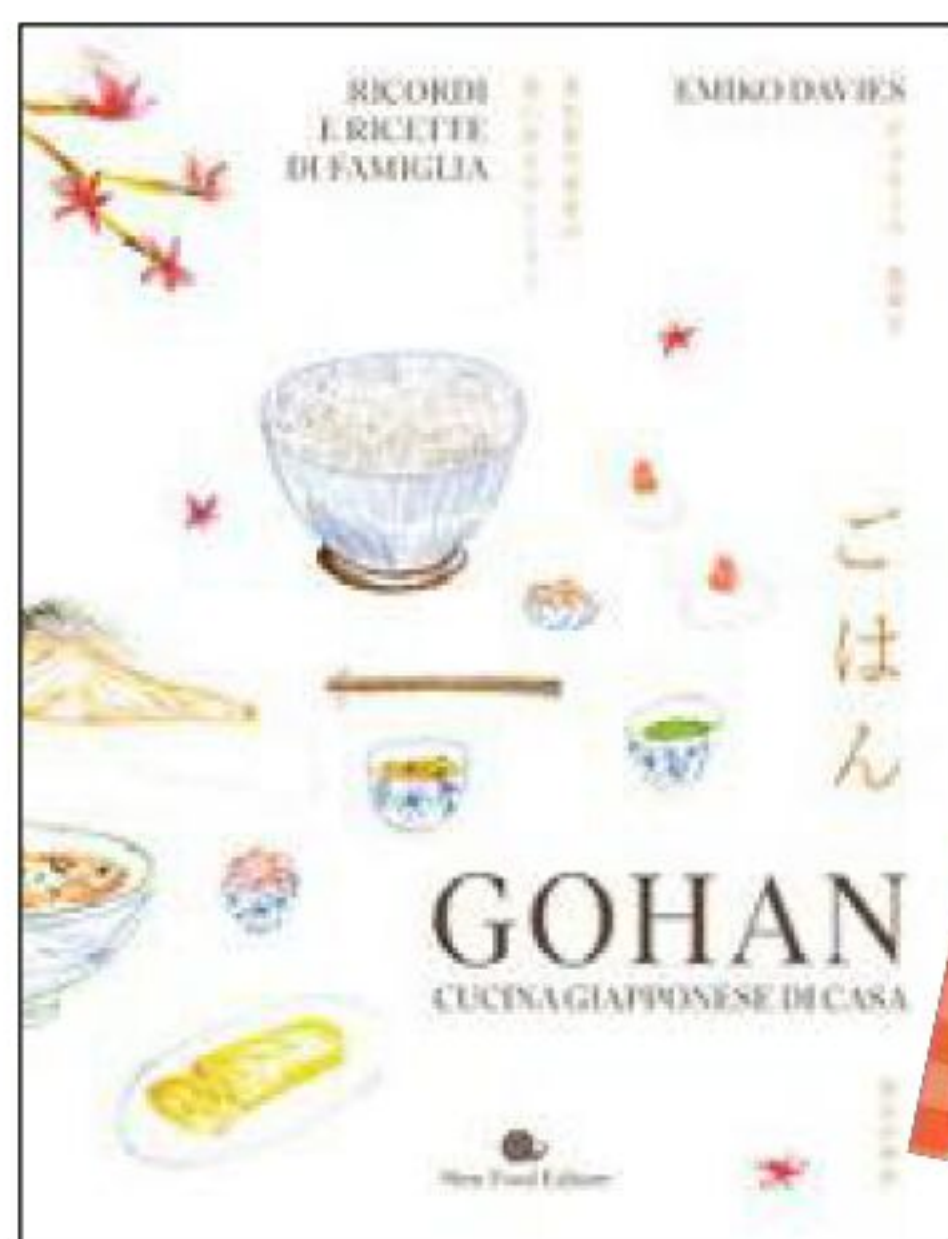
Nuova edizione per il best seller che mescola cucina e scienza. Linguaggio semplice, disegni e pratiche tabelle, facili ricette step by step per dolci perfetti e... semplici da fare.

La scienza della Pasticceria, Gribaudo Ed., a 27 €

CUCINA DI CASA DAL GIAPPONE

Gohan in giapponese significa riso ma anche pasto quotidiano: qualcosa di facile, veloce e nutriente. Una raccolta delle ricette tradizionali di mamme e nonne che delizierà gli amanti del Sol Levante.

Gohan, Slow Food Ed., a 35 €



RISTORAZIONE LOCALE AUTENTICA

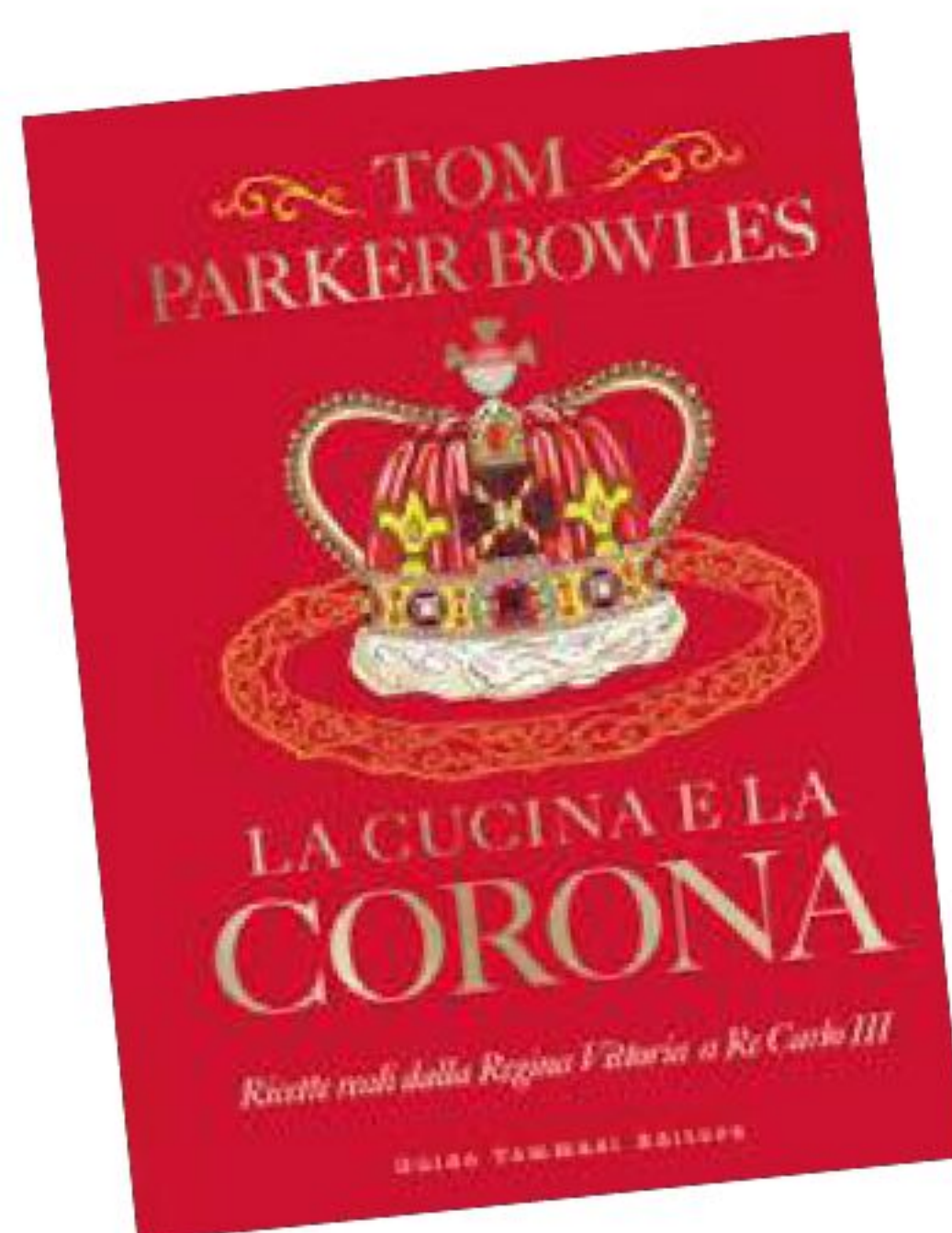
Quasi duemila tra osterie, agriturismi e ristoranti segnalati per cucina di territorio e ingredienti. Trecento indirizzi premiati e un inserto dedicato alle realtà gastronomiche locali, botteghe con cucina, pastifici, etc.

Osterie d'Italia 2025, Slow Food, a 24€

LA REGALE ARTE DELLA CONVIALITÀ

Banchetti di stato esclusi, il cibo di famiglia dei Reali inglesi è diventato più frugale. Dai loro archivi, più di due secoli di ricette di alimentazione regale, sorprendentemente semplici.

La Cucina e la Corona, Guido Tommasi Ed., a 35 €



DIETRO IL BANCO, NON SOLO DRINK

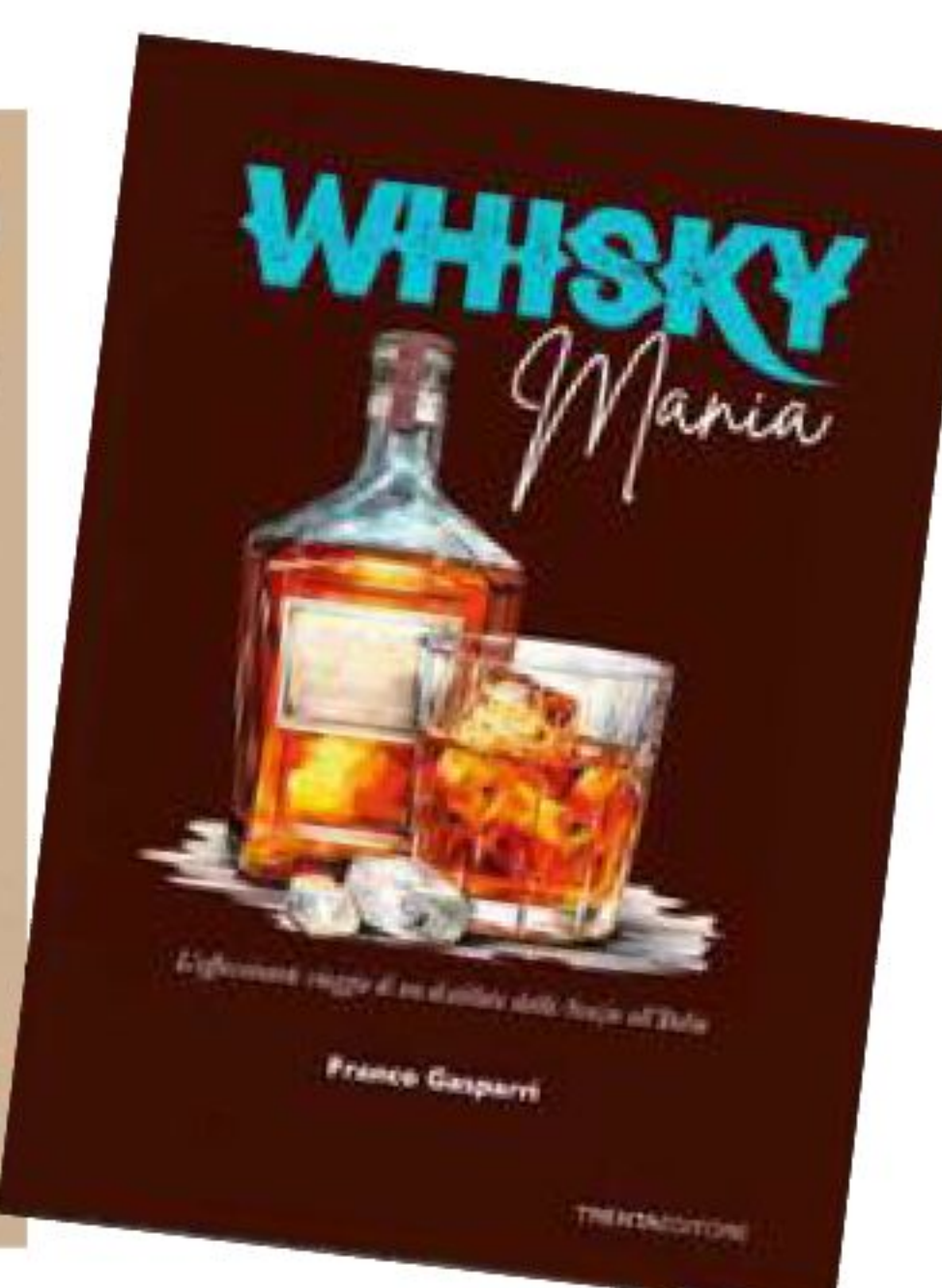
L'evoluzione della professione di mixologist vista attraverso le esperienze di Mattia Pastori, bartender di fama internazionale, con 40 ricette di classici e signature.

Il figlio del bar, Tecniche Nuove Ed., a 36,90 €

CHI NON SPRECA, CI GUADAGNA

Gestione del cibo dalla spesa consapevole alla conservazione, dalla cucina all'ottimizzazione degli avanzi. Guida in 120 semplici azioni per promuovere un risparmio responsabile di risorse e denaro.

Il Libro del Risparmio, gratuito su Fondazione Barilla.com



WHISKYMANIA

Dedicato ad appassionati, consumatori e operatori del settore, un percorso affascinante attraverso le distillerie di tutto il mondo.

Impariamo a riconoscere i diversi tipi di whisky, sceglierli, gustarli e abbinarli, in miscelazione e in cucina.

WhiskyMania, Trenta Editore, a 20 €

SEMPLICI PIACERI

Bruxolini di Brux



elles



VIBRANTI DI GUSTO
E COLORE, I PICCOLI
CAVOLI DEDICATI
ALLA CAPITALE BELGA
MA DIFFUSI IN TUTTO
IL NORD EUROPA,
SI GUSTANO INTERI
MA NON SOLO. SI
POSSONO AFFETTARE,
SFOGLIARE,
SMINUZZARE, E POI
FRIGGERE, INFORNARE,
STUFARE, RENDERE
TENERI OPPURE
CROCCANTI E DORATI.
E ANCORA
AGGIUNGERE ALLA
PASTA, ALLE INSALATE
INVERNALI, AI
SANDWICH O ANCHE
SULLA PIZZA

a cura di Daniela Falsitta, foto di Chris Court/
Taverne Agency/Living Inside



GNOCCHI DI PATATE
CON CAVOLINI DI BRUXELLES
E 'NDUJA

pag. 58

Tipici dei climi freddi e ricchi di proprietà nutritive, i cavolini di Bruxelles sono i giovani germogli di una varietà vegetale simile al cavolo nero toscano. Prima di metterli in padella, è sufficiente eliminare le foglie esterne e la base del gambo.



SANDWICH CON COPPA,
CAVOLINI DI BRUXELLES
E CRAUTI

pag. 58

GNOCCHI DI PATATE CON CAVOLINI DI BRUXELLES E 'NDUJA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 2 ORE
540 CAL/PORZIONE

400 g di cavolini di Bruxelles – 200 g di 'nduja – 240 g di castagne intere già cotte – olio extravergine d'oliva per gli gnocchi di patate 1 kg di patate bianche farinose – 40 g di pecorino grattugiato + quello per servire – 150 g di farina + quella per il piano di lavoro – 2 tuorli – sale grosso e fino – pepe

1 Preparate gli gnocchi. Distribuite uno strato di sale grosso in una teglia e disponetevi sopra le patate lavate e asciugate in un solo strato. Fate cuocere a 180° per 1 ora e 30 minuti o finché le patate saranno morbide con la buccia indurita. Sforbate, lasciate raffreddare leggermente e tagliate le patate a metà, quindi con un cucchiaino raccogliete la polpa in una ciotola e schiacciatela fino a ottenere un composto liscio. Aggiungete il pecorino, la farina setacciata, un pizzico di sale fino, una macinata di pepe e mescolate per amalgamare. Unite i tuorli e mescolate ancora. Trasferite il composto su una superficie leggermente infarinata e lavoratelo a mano per un minuto o finché si sarà formato un impasto morbido.

2 Dividete l'impasto in 4 pezzi e formate 4 bastoncini lunghi 20 cm. Ricavate tanti pezzetti di 1 cm e, usando il palmo della mano, stendete ciascuno dandogli una forma allungata e appuntita. Disponeteli su una teglia leggermente infarinata man mano che sono pronti. Cuocete gli gnocchi, un po' alla volta, in una grande pentola di acqua bollente salata finché verranno a galla. Raccoglieteli con un mestolo forato e metteteli da parte.

3 Mondate e sminuzzate i cavolini di Bruxelles. Scaldate 2 cucchiaini d'olio in un'ampia padella a fuoco alto. Aggiungete la 'nduja e fatela cuocere, rompendola con un cucchiaino di legno, per 4-5 minuti o finché inizierà a diventare croccante.

4 Aggiungete le castagne divise a metà, i cavolini di Bruxelles e cuocete per altri 2 minuti o finché i cavolini di Bruxelles saranno appassiti. Unite gli gnocchi e mescolate delicatamente per ricoprirli con il condimento. Distribuite nei piatti e servite cospargendo con altro pecorino.

SANDWICH CON COPPA, CAVOLINI DI BRUXELLES E CRAUTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

400 g di cavolini di Bruxelles – 500 g di cipolle sott'aceto – 1/2 cucchiaino di semi di cumino – 1 cucchiaino di zucchero

– 1 cucchiaino di senape di Digione – 8 fette di pane di segale – 200 g di coppa affettata – 125 g di Emmentaler grattugiato – burro – olio extravergine d'oliva

1 Mondate e affettate sottili i cavolini. Sgocciolate le cipolle sott'aceto, conservando 80 ml del loro liquido, e affettatele. Scaldate un cucchiaino d'olio in una padella grande. Cuocetevi le cipolle per 3 minuti, mescolandole di tanto in tanto.

2 Unite i cavolini di Bruxelles, i semi di cumino, il liquido delle cipolle tenuto da parte e lo zucchero e continuate a cuocere, sempre mescolando, per altri 2-3 minuti o finché i cavolini saranno leggermente appassiti. Togliete dal fuoco e metteteli da parte.

3 Spalmate la senape su 4 fette di pane. Coprite con il composto di cavolini di Bruxelles, poi disponete le fette di coppa, il formaggio e chiudete i sandwich con il pane rimanente. Imburrate leggermente l'esterno di ogni panino e cuoceteli, uno o due alla volta, in una padella antiaderente su fuoco medio, 3 minuti per lato, poi trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno e infornateli per 5 minuti a 200° finché il formaggio si sarà sciolto.

CAVOLINI DI BRUXELLES ARROSTITI CON SALSINA AL BALSAMICO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA
100 CAL/PORZIONE

600 g di cavolini di Bruxelles – 1/2 cucchiaino di peperoncino essiccato – 4 spicchi d'aglio – 1 cucchiaino di scorza di limone non trattato grattugiata – 20 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 dl di aceto balsamico – 1 cucchiaino di zucchero – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i cavolini e metteteli interi in una teglia da forno piuttosto spessa con un cucchiaino d'olio, 2 cucchiaini d'acqua, sale e pepe bagnandoli con il liquido in modo uniforme.

2 Chiudete con un coperchio o un foglio di alluminio e infornate per 30 minuti a 180°. Scoprite e cuocete per altri 20 minuti finché saranno teneri. Aggiungete il peperoncino, gli spicchi d'aglio sbucciati e tagliati a fettine e la scorza di limone e mescolate bene. Fate cuocere per altri 10 minuti oppure finché l'aglio sarà croccante.

3 Nel frattempo in un pentolino fate sciogliere lo zucchero nell'aceto balsamico e fate ridurre sul fuoco per ottenere una salsa abbastanza densa. Servite i cavolini di Bruxelles cosparsi di parmigiano e irrorati con la salsa al balsamico.



CAVOLINI
DI BRUXELLES
ARROSTITI
CON SALSINA
AL BALSAMICO



ANATRA CON INSALATA DI MELE E CAVOLINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

4 filetti di petto d'anatra da 200 g cadauno – 200 g di cavolini di Bruxelles – 60 ml di miele – 100 g di foglie di acetosella rossa o foglioline di insalata delicata – 2 mele rosse piccole
– 1 cucchiaino di succo di limone – sale – pepe

1 Riscaldare una grande padella antiaderente. Incidete a croce la pelle dei filetti, conditeli con sale e pepe e cuoceteli con la pelle rivolta verso il basso per 4 minuti. Scolate il grasso in eccesso e girateli per 2 minuti sull'altro lato.

2 Spennellate la pelle con il miele e trasferiteli in una teglia rivestita con carta da forno. Cuoceteli per altri 5-6 minuti a 200° per una cottura al sangue o più a lungo se li desiderate più cotti. Lasciateli riposare per 5 minuti prima di affettarli.

3 Sfogliate i cavolini, riunite le foglie in una ciotola con l'acetosella, le mele lavate e tagliate a fettine sottili e il succo di limone; mescolate delicatamente. Suddividete l'anatra e l'insalata di cavolini nei piatti. Completate con il fondo di cottura, sale e pepe.

Se li lessate interi o divisi a metà, sceglieteli della stessa dimensione: la cottura risulterà più uniforme. Se li sfogliate o tritate, gustateli crudi o scottati brevemente.

VONGOLE CREMOSE
CON SHERRY, SPECK
E CAVOLINI DI BRUXELLES

pag. 62

VONGOLE CREMOSE CON SHERRY, SPECK E CAVOLINI DI BRUXELLES

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

300 g di cavolini di Bruxelles – 200 g di speck a fettine
– 1 porro – 2 spicchi d'aglio – 2 foglie d'alloro – 2 rametti di timo – 125 ml di Sherry dolce – 375 ml di panna fresca
– 1 kg di vongole già pulite – olio extravergine d'oliva
– pane per servire – pepe

1 Scaldate un cucchiaio d'olio in una grande casseruola a fondo spesso. Aggiungete le fettine di speck e cuocete per 3-5 minuti voltando le fettine a metà tempo. Sgocciolate lo speck con un mestolo forato e mettetelo da parte.
2 Tagliate la parte bianca del porro a fettine sottili e mettetele nella padella dello speck senza togliere il grasso rimasto. Aggiungete gli spicchi d'aglio schiacciati, le foglie d'alloro, il timo e cuocete per 4 minuti facendo ammorbidire il porro. Aumentate la fiamma al massimo, versate lo Sherry e cuocete per altri 2 minuti.
3 Versate la panna e portatela a ebollizione, quindi aggiungete le vongole, chiudete con un coperchio e lasciate cuocere per altri 5 minuti finché le conchiglie risulteranno aperte. Nel frattempo mondate i cavolini e tagliateli a pezzetti. Togliete la preparazione dal fuoco, aggiungete i cavolini e lo speck, coprite nuovamente e continuate la cottura per 5 minuti lasciando che i cavolini appassiscano. Suddividete il mix nelle ciotole, pepate e servite con il pane.

FOCACCIA CON CAVOLINI, FORMAGGIO E RIBES

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
830 CAL/PORZIONE

200 g di cavolini di Bruxelles piccoli – 600 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 1 cucchiaio di latte – 1 cucchiaino di zucchero semolato superfine – 1,5 cucchiaini di lievito di birra secco – olio extravergine d'oliva – 40 g di pecorino stagionato – 300 g di taleggio – 200 g di ribes nero disidratato (o fresco) – sale – pepe

1 Riunite in una ciotola 375 ml d'acqua tiepida, il latte, lo zucchero e il lievito, amalgamate bene e lasciate riposare il composto per 5-6 minuti: il mix sarà pronto quando inizierà a ricoprirsi di una leggera schiuma.
2 In una seconda ciotola riunite la farina, un cucchiaio d'olio, un pizzico di sale e il pecorino grattugiato. Aggiungete il mix con il lievito e mescolate fino a ottenere un impasto liscio, quindi trasferitelo su una superficie leggermente infarinata e lavoratelo a mano per 5 minuti.
3 Trasferite l'impasto in una ciotola leggermente unta d'olio, copritelo con un canovaccio umido e lasciatelo riposare per 40 minuti o finché il volume risulterà raddoppiato. Intanto, mettete a bagno il ribes disidratato in poca acqua (se usate quello fresco potete evitare quest'operazione).
4 Stendete l'impasto a 2 cm di spessore e posizionalo su una grande teglia da forno leggermente unta. Spargete sulla superficie il taleggio a cubettini. Mondate i cavolini e tagliateli a metà, raccoglieteli in una ciotola con i ribes neri, sgocciolate, e conditeli con un cucchiaio d'olio, sale e pepe. Sistemate tutti gli ingredienti sulla focaccia premendo delicatamente i ribes e i cavolini nell'impasto. Scaldate il forno a 200° e cuocete la focaccia per 25 minuti fino a doratura.





FOCACCIA CON CAVOLINI,
FORMAGGIO E RIBES



Domenica *d'inverno*

NEL TEPORE DI CASA, CI SI RITROVA
CON AMICI E FAMIGLIA IN UN CLIMA
DI RACCOLTA SPENSIERATEZZA. UNA GIORNATA
INTIMA, SPESA A STARE INSIEME A PARLARE
E A MANGIARE COSE BUONE

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Laura Spinelli,
foto di House of Pictures/ Living Inside, bere giusto di Sandro Sangiorgi



Fuori il freddo attanaglia e un irrimediabile grigio pervade il cielo. È un chiaro invito a rifugiarsi tra le mura domestiche e riscaldarle con le presenze più care, pentole fumanti e chiacchiere. Una domenica vera insomma, di quelle che il giorno dopo mandi un messaggino per dire che è stato bello. Anche gli inviti sono friendly, non troppo studiati: è così, a sorpresa, che nascono i convivi migliori. Magari chiamando a raccolta anche persone che non si conoscono tra loro e, per questo, aggiungono dinamiche di dialogo nuove.

segue >



BERE GIUSTO

QUESTO MENU CI DONA L'OPPORTUNITÀ DI SPERIMENTARE UNA SINGOLARE COMBINAZIONE DI BEVANDE, VISTA LA PRESENZA DI PIATTI CON INGREDIENTI NON SEMPRE ACCOGLIENTI VERSO IL VINO. ALLA TORTA SALATA E AL CAPPELLO DEL PRETE POSSIAMO RISERVARE UN BIANCO DI PERSONALITÀ COME IL LANTHANO, PRODOTTO CON CHARDONNAY E RIESLING ITALICO NELL'OLTREPÒ PAVESE DA GIORGIO MERCANDELLI. L'INGRESSO GRADUALE E LA PROFONDA PERSISTENZA FAVORISCONO UN CONTATTO PROLUNGATO CON LA SAPOROSA EREDITÀ DI ENTRAMBI I PIATTI. UNA BIRRA DEL TIPO SAISON (IL BIRRIFICIO ECB DI ROMA NE FA UNA FELICE VERSIONE), SI DEDICA ALLA CREMA D'INDIVIA ATTRAVERSO LA SUA SFACCETTATA DIMENSIONE GUSTATIVA, DUETTANDO CON LE ASPERITÀ DEL PIATTO CHE AVREBBERO RESO LA VITA DIFFICILE A QUALSIASI VINO. ALLO STESSO MODO, SULL'INSALATA È IDEALE IL SIDRO DI MONTAGNA DEL PODERE CA' DI SOPRA DI MONGHIDORO: SECCO E APPENA FRIZZANTE, È ABILE A RICHIAMARE A SÉ LA CRUDITÀ DELLE MELE E DEI CAVOLI, ASSECONDANDO LA LIEVE DOLCEZZA DELLE ARACHIDI E LIBERANDO LO ZENZERO E I CRANBERRY. IL CAKE, INFINE, NON PUÒ CHE RICHIEDERE UN TÈ, MEGLIO SE LO STESSO USATO PER LA RICETTA, COME L'ORIENTAL BEAUTY, UN INTENSO OOLONG COLTIVATO E PRODOTTO A HINSHU SULL'ISOLA DI TAIWAN.

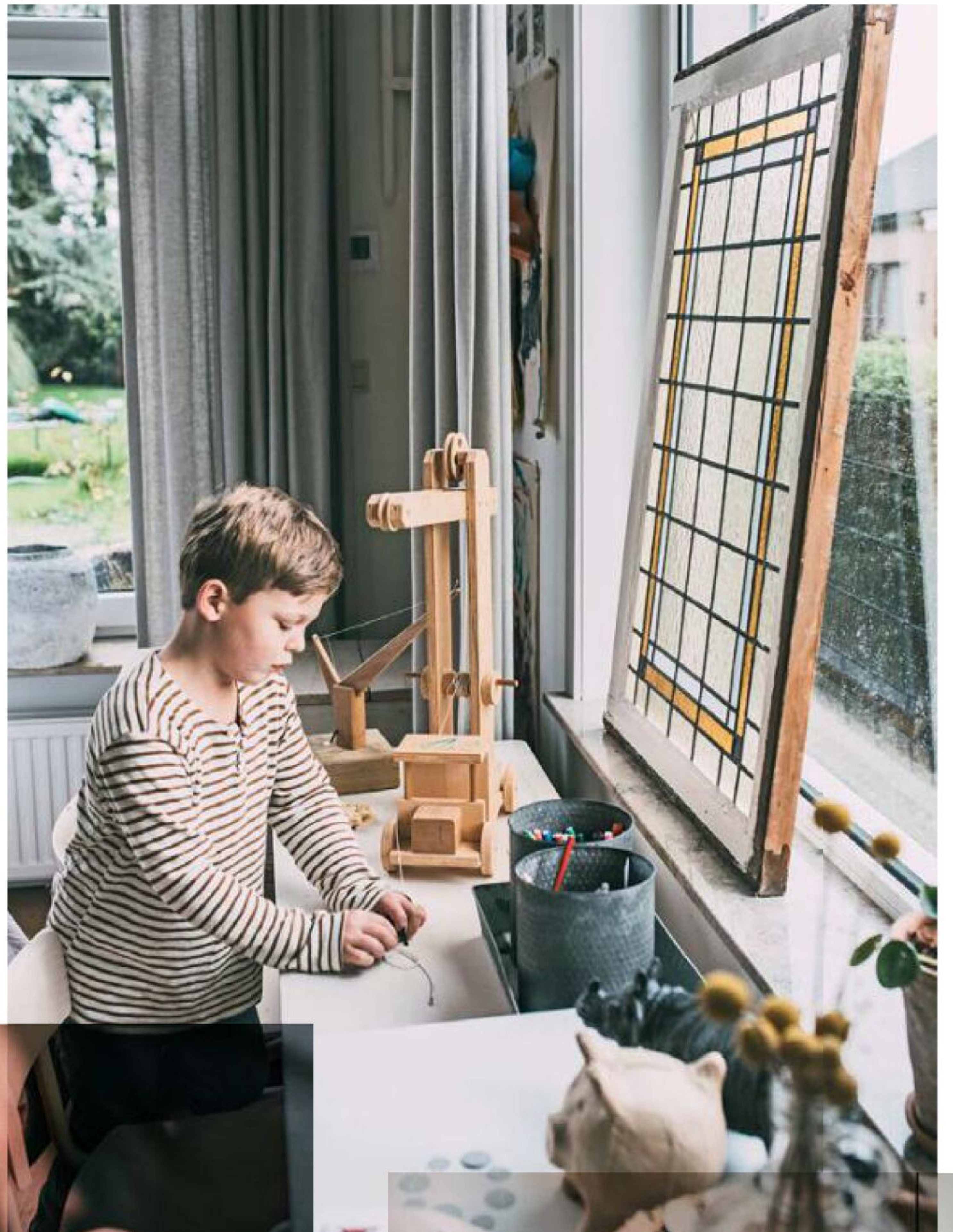


La mise en place è easy ma anche un po' chic. Non si usano i piatti in porcellana di Limoges, si cercano piuttosto accordi di colori e materiali naturali. Al posto dei fiori, un vasetto di erbe aromatiche. E poi le candele, che regalano quel tocco di festa e di intimità.

A tavola in ordine sparso

Ci si siede ognuno dove vuole, ci si scambiano pure i posti durante il pranzo e si concedono fughe in cameretta ai bambini tra una portata e l'altra. Scialla!, direbbe un adolescente della generazione Z. E poi aggiungerebbe "top!" assaggiando l'antipasto. Che di fatto sorprende. Una torta di mele fa pensare al dessert, solo che in questa, oltre alle noci, c'è il Gruyère grattugiato e le mele stesse sono mescolate con l'impasto. Il risultato è di suadente fondenza con un gusto dolce-salato meraviglioso.

segue >



MENU

**Torta salata
con mele e noci**

INFORNATELA 40 MINUTI
PRIMA DI METTERVI
A TAVOLA PER POTERLA
SERVIRE TIEPIDA.

**Crema d'indivia
belga all'arancia
e chips di cavolo
nero**

POTETE CUCINARE
CREMA E CHIPS IN
LARGO ANTICIPO, PER
POI RISCALDARLE
E COMPORRE IL PIATTO
ALL'ULTIMO.

**Cappello del
prete speziato
e fumé**

È DI LUNGA COTTURA.
VA MESSO SUL FUOCO
AL MATTINO E TENUTO
IN CALDO.

**Insalata di cavoli
e mele**

TENETE I VARI
INGREDIENTI PRONTI IN
FRIGO (EVENTUALMENTE
IRRORATE I BASTONCINI
DI MELA CON SUCCO DI
LIMONE PERCHÉ NON
ANNERISCANO).

ASSEMBLATELI E
CONDITE 10 MINUTI
MINUTI PRIMA
DI MANGIARE.

**Cake di pere al tè
e cardamomo**

PUÒ ESSERE COTTA
AL MATTINO E TENUTA
A TEMPERATURA
AMBIENTE PROTETTA
CON CARTA
DA FORNO.



CREMA D'INDIVIA BELGA
ALL'ARANCIA E CHIPS
DI CAVOLO NERO

pag. 72



CAPPELLO DEL PRETE
SPEZIATO E FUMÉ

pag. 72



La bontà dell'entrée è la miglior scusa per fare un brindisi alla compagnia e magari scattare qualche foto. “No, dai, che vengo male” e intanto ci si mette in posa...

Entrano i piatti forti

Una crema di indivia e patate fatte stufare con brodo e succo d'arancia viene completata da foglie di cavolo nero seccate in forno, scorza d'arancia e foglie di insalata fresca. Il gusto è rustico ma non troppo (grazie alla sfumatura agrumata), l'anima confortante e il colpo d'occhio a dir poco raffinato. La dimostrazione che anche con gli ingredienti invernali più asburgici si possono fare piccoli capolavori. Non da meno è la seconda main course, di carattere robusto e foriera di meraviglia. Trattasi di un brasato di manzo reso irresistibile dalla pancetta affumicata (che si disfa nel fondo di cottura) e da un intrigante mix di spezie. L'infarinatura della carne e l'aggiunta di brodo, inoltre, favoriscono il crearsi di una goduriosa cremina. Resta solo una cosa da aggiungere: vino bianco di personalità, possibilmente copioso.

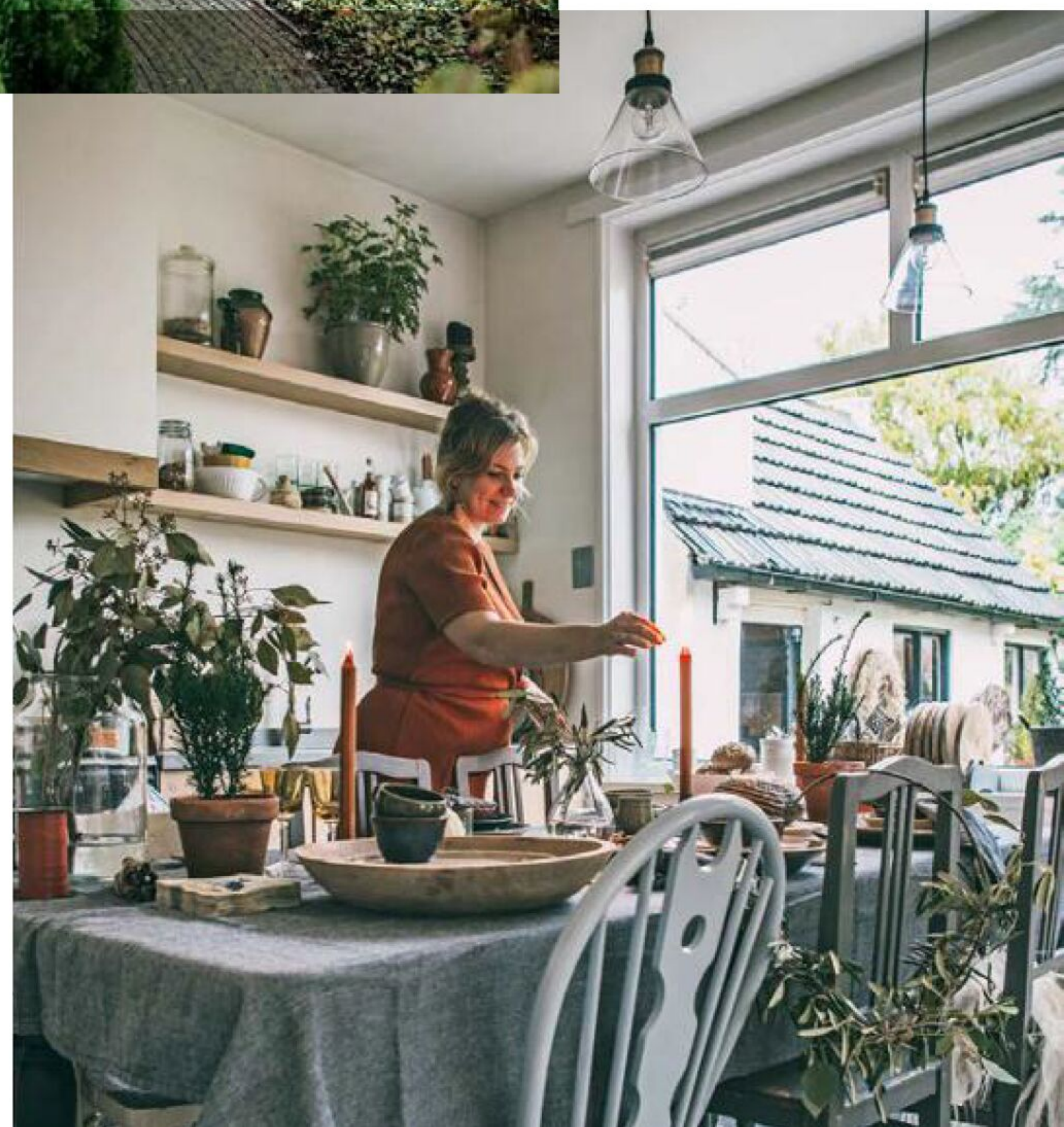
segue >

LIVING DOMENICA D'INVERNO

Per resettare il palato, in attesa del dessert, è perfetta l'insalata di cavoli (rosso e bianco), mela, cranberry e arachidi tostate: sfizioso il condimento a base di olio, limone (anche in scorza) e succo di zenzero. La si lascia riposare un poco per ammorbidire gli ortaggi e poi la si assapora nella sua piacevole pungenza (di effetto digestivo).

La torta con il picciolo

È stupenda da vedere la cake di pere con i piccioli dei frutti che escono dall'impasto. Le fette, poi, starebbero bene anche appese al muro come piccoli quadri. Ma stanno di certo meglio in bocca, dove si scopre che le pere sono cotte nel tè e la pasta è profumata dal miele e dal cardamomo. Una delizia che può essere procrastinata a merenda, con l'ovvio intento di allungare il tempo dello stare insieme.



INSALATA DI CAVOLI E MELE

Fate ammorbidire 45 g di cranberry disidratati nel succo di 1 limone. Emulsionate 6 cucchiaini d'olio con la scorza di 1 limone non trattato ridotta a julienne, il succo di 1 limone, il succo di 6 cm di zenzero grattugiato (spremetelo con l'attrezzo per l'aglio), sale e pepe. Lavate 150 g di cavolo cappuccio rosso e 150 g di cavolo cappuccio bianco e tagliateli a striscioline. Sbucciate una mela Delizia, detorsolatela e riducetela a bastoncini. Mettete cavoli e mela in una ciotola e conditeli con l'emulsione preparata. Cospargete l'insalata con i cranberry sgocciolati, 40 g di arachidi tostate e foglioline di prezzemolo e lasciatela riposare per 10 minuti prima di servirla.

Per 6 persone

CAKE DI PERE AL TÈ
E CARDAMOMO

pag. 72



LIVING DOMENICA D'INVERNO

TORTA SALATA CON MELE E NOCI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

180 g di farina 00 – 100 g di Gruyère
– 3 uova – 1 dl di latte – 1 mela renetta
– 1 limone – 50 g di gherigli di noce
– 10 g di lievito per torte salate
– 10 g di burro – 1 dl di olio extravergine
d'oliva delicato – sale – pepe

1 Sbucciate la mela, privatela del torsolo, tagliatela in 8 spicchi e riduceteli a fettine partendo dal lato corto. Bagnatele con il succo del limone.
2 Setacciate la farina con il lievito facendoli cadere direttamente in una ciotola. Unite le uova sbattute a parte con una presa di sale, il latte, l'olio e una macinata di pepe e mescolate fino a ottenere un impasto liscio. Ora aggiungete la mela, i gherigli di noce tritati grossolanamente e il Gruyère grattugiato con una grattugia a fori medi e amalgamate il tutto.
3 Versate l'impasto in una teglia rotonda di 20 cm di diametro rivestita con carta da forno, distribuitevi sopra il burro a fiocchetti e infornate la torta a 180° per 40 circa, o finché la superficie sarà dorata. Servitela tiepida.

CREMA D'INDIVIA BELGA ALL'ARANCIA E CHIPS DI CAVOLO NERO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

750 g di indivia belga – 150 g di patate
– 1 porro – 1 arancia non trattata
– 3 foglie di cavolo nero – 1,5 litri
di brodo vegetale – 90 g di burro – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Private le foglie di cavolo della costa centrale, lavatele, asciugatele e spezzettatele. Conditele con 2 cucchiaini di olio e una presa di sale e distribuitele, ben distanziate, su una teglia rivestita con carta da forno. Infornatele a 150° in modalità ventilata per 20 minuti girandole a metà cottura. Versate le chips

su carta da cucina senza sovrapporle e tenetele da parte.
2 Lavate l'arancia, asciugatela e ricavate la scorza grattugiata e il succo. Pulite l'indivia, lavatela, tenete da parte 6 foglie e tagliate le restanti a striscioline. Pelate le patate, lavatele, tagliatele a dadini e mettetele a bagno in acqua fredda. Pulite il porro e riducetelo a rondelle.
3 Fate sciogliere il burro in una casseruola, aggiungete il porro e le patate scolate e lasciate stufare dolcemente per 5 minuti. Unite l'insalata a striscioline, mescolate e cuocete per 10 minuti. Bagnate con il brodo e il succo d'arancia e proseguite la cottura per 10 minuti. Frullate il tutto con un mixer a immersione per ottenere una crema. Suddividetela nei piatti e completate con le chips di cavolo, la scorza d'arancia e le foglie d'indivia tenute da parte.

CAPPELLO DEL PRETE SPEZIATO E FUMÉ

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 20 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

1,2 kg di cappello del prete – 180 g di pancetta affumicata in una sola fetta
– 9 carote – 1 grossa cipolla bionda
– 1 spicchio d'aglio – 3 foglie di alloro
– 1 cucchiaino di semi di finocchio
– 1 cucchiaino di bacche di coriandolo
– 1/2 cucchiaino di semi di cumino
– 1 manciata di farina – 1,5 litri di brodo di vegetale – 2,25 dl di vino bianco
– 45 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Riducete la pancetta a fette di 1/2 cm di spessore partendo dal lato corto. Pelate le carote, lavatele, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e poi di nuovo a metà nel senso della larghezza e di sbieco. Sbucciate cipolla e aglio e tritateli. Pestate semi di finocchio, coriandolo e cumino in un mortaio o tritateli a coltello.
2 Infarinare la carne e fatela dorare su tutti i lati nel burro con 1 cucchiaino d'olio a fiamma viva per 10 minuti. Unite la pancetta, proseguite la cottura per 2 minuti, aggiungete il trito di aglio e cipolla, quello aromatico e le foglie di alloro e cuocete per altri 5 minuti.

3 Scaldate il brodo. Sfumate la carne con il vino, bagnatela con il brodo e proseguite la cottura coperto, a fiamma bassa, per 2 ore e mezza. Unite le carote, salatele e cuocete ancora per mezz'ora.

CAKE DI PERE AL TÈ E CARDAMOMO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

4 pere Williams sode con il picciolo
– 300 g di farina 00 – 130 g di zucchero
– 110 g di burro – 80 g di miele di acacia
– 1 uovo – 8 bacche di cardamomo
– 9 g di bicarbonato – 5,8 dl di tè nero forte – sale

1 Sbucciate le pere lasciandole intere e senza togliere il picciolo. Portate a bollore 1 litro di acqua con 5 dl di tè e 6 bacche di cardamomo leggermente pestate. Unite le pere e cuocetele per 20 minuti. Scolatele e lasciatele raffreddare.
2 Aprite le bacche di cardamomo rimaste e tritate i semini. Setacciate la farina con il bicarbonato facendoli cadere in una ciotola e mescolateli con i semini tritati e un pizzico di sale. Montate il burro con lo zucchero per ottenere un composto spumoso. Aggiungete il miele a filo mescolando e poi l'uovo sbattuto. Ora incorporate la miscela di farina alternandola al tè rimasto.
3 Versate l'impasto in uno stampo da plumcake di 22x12 cm rivestito con carta da forno. Inserite le pere nell'impasto lasciando sporgere il picciolo e infornate a 180° per 1 ora 15 minuti. Lasciate riposare il dolce per 15 minuti, sformatelo e lasciatelo raffreddare su una gratella.



IL FESTIVAL DELLA GENERAZIONE ZETA

DOMENICA

1 GIUGNO

CENTRALE DEL FORO ITALICO

ROMA

BIGLIETTI DISPONIBILI

SU TICKETONE.IT

cialde e waffle

INSIEME A GAUFRE, FERRATELLE, STROOPWAFEL E BRICELET SONO PICCOLI, GHIOTTI CLASSICI DELLA PASTICCERIA EUROPEA CHE PRENDONO FORMA SU SPECIALI PIASTRE: QUI L'ESSENZIALITÀ DELL'IMPASTO SI COMBINA ALLA GIOCOSITÀ DEL DECORO. E SE LA TRADIZIONE LI ACCOMPAGNA CON PANNA MONTATA, FRUTTA FRESCA E SCIROPPI, MERITANO DI ESSERE SPERIMENTATI IN NUOVE, CREATIVE VARIAZIONI

a cura di Monica Pilotto, testo di Francesca Tagliabue, foto di Michele Tabozzi e Felice Scoccimarro (filmate)



S

ottili al punto di essere quasi croccanti, oppure morbidamente spessi e pronti a raccogliere salse cioccolatose, mieli o sciropi, frutta fresca, gelato e ciuffi di panna montata: che si parli di cialde, *waffle* o *gaufre*, tutte queste preparazioni si fregiano di una superficie “disegnata” e scanalata, più o meno profondamente, che li rende ideali da farcire con sfiziosità varie (ma sono buoni anche da soli *au naturel*). Disegni a nido d’ape, ordinati e funzionali, oppure ghirigori leggeri e delicati come i merletti di Burano: *waffle* svedesi e del Nord America, *gôfre* dell’Alta Val di Susa, *gaufre* del Belgio, cialde o ferratelle abruzzesi, *stroopwafle* olandesi, *bricelet* svizzeri devono le loro eleganti incisioni alla cottura su particolari ferri o piastre intagliate, tecnica che ha radici molto antiche.

Alla base c’è sempre una pastella

I Romani amavano gli *obleidos* o *obelias*, sottili e croccanti, venduti dagli ambulanti come cibo da strada e preparati al momento, versando una pastella (non dissimile da quella odierna dei *waffle*) su ferri riscaldati. Anche nella Magna Grecia si cuocevano “ostie” dolci su piastre incandescenti: ieri come oggi, nascevano da un impasto liquido (che al tempo non includeva un agente lievitante) colato e cotto su una superficie rovente. Solo nel XVI secolo gli olandesi, i francesi e i belgi, popoli grandi estimatori del *waffle*, inizieranno a usare lievito di birra nelle pastelle; le loro cialde si distingueranno da quelle dei “cugini” americani e canadesi (arrivate oltreoceano con gli immigrati e gustate con sciroppo d’acero) per la pastella più leggera, i riquadri più grandi e le “tasche” più profonde. Come agente lievitante oggi viene spesso utilizzato lievito per dolci; i *waffle* nordeuropei rimangono così caratterizzati da una certa morbidezza. In Svezia il *våffel* o *våffla* appare nel 1642 e si diffonde rapidamente, fino a diventare una delle leccornie più amate, oggi servito con confettura di fragole o frutti di bosco e panna montata, rigorosamente non zuccherata. Più sottile del più noto *gaufre* belga, il *våffel* viene realizzato con il tipico stampo a cerniera, che gli dà forma di cuore.

Ferri, stampi e presse

Durante il tardo Medioevo – i primi *waffle* si registrano nel 1377 – in Francia, Germania e Paesi Bassi si diffondono utensili per preparare biscotti tipo cialda che consistono principalmente in due piastre di ferro incernierate da un lato, così che si aprano a libro, munite di lunghi manici di legno per cuocere i biscotti sulla fiamma. Pesanti, ingombranti, anche pericolose, queste piastre furono sostituite a metà Ottocento da una pressa da fornello che si appoggiava sulla stufa a legna: inventata da un newyorkese di origini olandesi, aveva una maniglia per aprire, chiudere e girare la piastra senza scottarsi, versione che si è ulteriormente evoluta negli utensili odierni.

Design, forma e funzione

La classica superficie con effetto a “grata” – per cui le cialde belghe e francesi vengono ancora oggi chiamate *gaufre*, cioè ‘nido d’ape’ in francese antico – è un chiaro riferimento a come la loro struttura ricordi i favi da miele. In Italia in Abruzzo, ma anche in Molise e Lazio, nel Settecento nascono le ferratelle, cialde sottili e delicate, con piccole scanalature a grata. Il nome deriva dalla tipica pressa in metallo chiamata ‘lu ferre’, ancora oggi utilizzata per la loro preparazione. Le ferratelle si diffondono velocemente, al punto che le famiglie locali fanno incidere i propri ferri con il loro stemma o le iniziali della sposa di turno, così da creare cialde personalizzate. Il piemontese *gòfri* (*gôfre*, *gofri* o *goffre*), importato dalla Francia, si consuma a mo’ di pane, con farciture salate; oggi è una specialità dell’Alta Val Chisone e Alta Val di Susa. La pastella del *gòfri* prevede acqua, lievito di birra e farina, cui si uniscono uova e latte; lo si realizza con i tipici ferri (*goufrie* o *fer à gaufre*), due piastre di ghisa sovrapposte, incernierate da un lato, le facce interne incise con il caratteristico reticolo. Ferri “a pressa”, tondi e incisi internamente, anche per la nevola della città di Ortona, cialda che, una volta cotta, viene arrotolata a cono ancora calda.

Francesca Tagliabue

ricette di base

CIALDE A CUORE

FACILE
PER 6-8 PEZZI
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

3 uova medie – 120 g di zucchero – 60 g di olio di semi + quello per lo stampo – 150 g di farina 00 – 1 limone non trattato – sale

- 1** Lavate con cura il limone, asciugatelo e grattugiate metà della sua scorza. Raccogliete in una ciotola le uova, lo zucchero e un pizzico di sale; unite l'olio e la scorza grattugiata del limone.
- 2** Incorporate la farina e lavorate bene il tutto con la frusta finché avrete ottenuto una pastella omogenea.
- 3** Scaldate le piastre sul fuoco 3-4 minuti per lato e ungete entrambe con poco olio; quindi versate un mestolino di pastella su una delle due.
- 4** Chiudete lo stampo, rimettetelo sulla fiamma e fate cuocere per 30 secondi per lato. Staccate delicatamente la cialda ottenuta con una spatolina, trasferitela a raffreddare su una gratella o un piatto e proseguite fino a esaurire la pastella, spennellando la piastra con altro olio tra una cottura e l'altra.



1



2



3



4

GAUFRE DE LIÈGE

MEDIA
PER 32 PEZZI
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

380 g di farina – 1,8 dl di latte – 8 g di lievito di birra fresco – 1 uovo – 1 tuorlo – 200 g di burro + quello per lo stampo – 250 g di zucchero in granella – 10 g di zucchero semolato – 1 bacca di vaniglia – sale

- 1** Riunite nella ciotola della planetaria la farina con il lievito sbriciolato, lo zucchero semolato e il latte leggermente intiepidito; raschiate poi i semini della bacca di vaniglia direttamente nella ciotola. Azionate la planetaria e iniziate a impastare; quando il lievito sarà incorporato, aggiungete un pizzico di sale. Sgusciatevi infine l'uovo e unite il tuorlo, poi continuate a lavorare per altri 10 minuti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprite la ciotola della planetaria con pellicola e trasferite l'impasto a lievitare in un luogo tiepido per 40 minuti.
- 2** Premete l'impasto con il palmo delle mani per sgonfiarlo leggermente, poi incorporate lo zucchero in granella. Aggiungete anche il burro morbido a fiocchetti e lavorate l'impasto per altri 3-4 minuti.
- 3** Imburrate leggermente le piastre dello stampo elettrico per le gaufre, scaldatele e fate scendere una porzione di impasto al centro della piastra inferiore aiutandovi con due cucchiaini.
- 4** Chiudete lo stampo e cuocete la gaufre per 2 minuti circa. Aprite lo stampo, estraetela e trasferitela su una gratella mentre proseguite a preparare le gaufre fino al termine dell'impasto. Servitele ancora calde da sole o farcite a piacere.



1



2



3



4



BRICELET AL LIMONE CON
CHANTILLY ALLO ZANZERO

pag. 82

STROOPWAFEL
pag. 82





WAFFLE AL CACAO CON
MASCARPONE, SCIROPPO
AL CACAO E BRANDY

pag. 84

SANDWICH DI CIALDE
AL CACAO

pag. 84





BRICELET AL LIMONE CON CHANTILLY ALLO ZENZERO

MEDIA
PER CIRCA 18 CIALDE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
100 CAL/DOLCETTO

per le cialde 100 ml di panna fresca – 50 g di zucchero – 75 ml di vino bianco – 90 g di farina – 1/2 limone non trattato – burro – sale
per la crema 200 g di crema pasticcera – 200 ml di panna fresca – 15 g di zenzero candito – 1/2 cucchiaino di zucchero di canna finissimo

1 Raccogliete in una ciotola gli ingredienti per le cialde: farina, zucchero, panna, vino, un pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone (ben lavato) e il suo succo. Mescolate tutti gli ingredienti e lasciate riposare la pastella coperta per 30 minuti.
2 Spennellate con poco burro fuso, sopra e sotto, una piastra per cialde già calda (possibilmente di forma rotonda) e versatevi 1/2 cucchiaino di pastella. Chiudete la piastra e cuocete per 15-20 secondi. La cottura delle prime cialde vi servirà per regolarvi sull'esatta quantità da versare e il tempo necessario di cottura. Trasferite man mano le cialde a raffreddare su una gratella e spennellate la piastra con altro burro tra una cottura e l'altra.
3 Frullate nel mixer lo zenzero candito insieme allo zucchero di canna. Montate la panna e incorporatela delicatamente alla crema pasticcera insieme allo zenzero. Servite le cialde accompagnandole con la chantilly e guarnite, se vi piace, con poco zenzero o cedro canditi tritati al coltello.

STROOPWAFEL

MEDIA
PER CIRCA 20 DOLCETTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
150 CAL/DOLCETTO

per le cialde 125 g di burro fuso – 250 g di farina + quella per la lavorazione – 75 g di zucchero – 30 ml di latte – 1 uovo – 8 g di lievito di birra disidratato
per la farcitura 100 g di zucchero di canna grezzo – 100 g di melassa – 25 g di burro – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

1 Versate in una ciotola il burro fuso, la farina, lo zucchero, il latte, il lievito e l'uovo leggermente sbattuto. Mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Rovesciatelo sul piano infarinato e lavoratelo a piene mani per qualche istante. Rimettetelo nella ciotola, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 45 minuti.
2 Sciogliete in una casseruola lo zucchero di canna con la melassa, il burro e la cannella. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.
3 Dividete l'impasto in palline di circa 3 cm di diametro, disponetele in una piastra per waffle calda (possibilmente, di forma rotonda od ovale), chiudetela e cuocete per un paio di minuti, finché dalla piastra non esce più vapore.
4 Tagliate le cialde a metà nello spessore, finché sono ancora calde e un po' morbide all'interno. Spalmatele con la farcitura, ricomponetele e lasciatele raffreddare.

WAFFLE DI ZUCCA CON GELATO E ZUCCA DOLCE

FACILE
PER CIRCA 10 WAFFLE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
350 CAL/DOLCETTO

per i waffle 100 g di burro fuso + quello per la piastra – 90 g di zucchero semolato – 90 g di zucchero di canna grezzo – 2 uova – 425 g di purea di zucca (cotta a vapore e passata al setaccio) – 120 ml di latte – 225 g di farina – 1 cucchiaino di lievito in polvere – sale
per accompagnare 300 g di gelato alla vaniglia – 300 g di polpa di zucca pulita – 30 g di burro – 2 cucchiaini di zucchero di canna – 1/2 limone non trattato

1 Tagliate a pezzetti la polpa di zucca per l'accompagnamento. Rosolatela in una padella con il burro. Quando inizia ad ammorbidirsi, cospargetela con lo zucchero di canna e lasciate caramellare. Togliete dal fuoco, profumate con la scorza grattugiata del limone, ben lavato, e tenete in caldo.
2 Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Sbattete i primi in una ciotolina con il latte. Versate in una ciotola ampia il burro fuso, i 2 tipi di zucchero, la purea di zucca, il mix di tuorli e latte e un pizzico di sale: mescolate bene, poi aggiungete la farina setacciata con il lievito e infine gli albumi montati a neve.
3 Spennellate con pochissimo burro fuso le piastre dello stampo (possibilmente con le piastre a forma di cuori). Versatevi un mestolino di pastella e chiudete. Cuocete per un paio di minuti, finché non esce più vapore, quindi aprite la piastra e togliete delicatamente il waffle (se avete usato la piastra a cuori, separateli).
4 Cuocete nello stesso modo il resto della pastella, imburrando ogni volta la piastra. Servite i waffle con il gelato e la zucca rosolata ancora tiepida.

WAFFLE DI ZUCCA
CON GELATO
E ZUCCA DOLCE



LA DOLCE VITA CIALDE E WAFFLE

WAFFLE AL CACAO CON MASCARPONE, SCIROPPO AL CACAO E BRANDY

FACILE
PER 6 WAFFLE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
360 CAL/DOLCETTO

per i waffle 2 uova – 40 g di zucchero – 100 ml di latte – 100 g di farina – 20 g di cacao amaro – 20 g di burro fuso + quello per la piastra – 4 g di lievito in polvere
per accompagnare 180 g di mascarpone – 1/2 cucchiaino di zucchero a velo – 100 g di zucchero semolato – 30 ml di Brandy – 1 cucchiaino di cacao amaro

1 Preparate lo sciroppo per accompagnare sciogliendo in un pentolino a fuoco dolce lo zucchero semolato e il cacao con il Brandy e 1 cucchiaino d'acqua. Poi lasciate intiepidire. Per i waffle, sgusciate le uova e separate gli albumi dai tuorli. Montate i primi a neve unendo, quando sono già gonfi, lo zucchero un po' alla volta. Aggiungete anche i tuorli, uno alla volta, poi il latte e il burro fuso. Incorporate al composto la farina setacciata insieme al lievito e al cacao, mescolando delicatamente con una spatola.

2 Spennellate di burro fuso una piastra per waffle (possibilmente quadrata), scaldatela, versatevi un mestolino di pastella, chiudete e cuocete per un paio di minuti, finché non esce più vapore. Togliete il waffle, tenetelo da parte in caldo (per esempio, nel forno scaldato a 80-100°, con lo sportello un po' aperto) e preparate allo stesso modo gli altri 5.

3 Intanto, lavorate il mascarpone con lo zucchero a velo, quindi versatevi un po' dello sciroppo preparato e mescolate parzialmente, in modo che non venga assorbito, ma formi un effetto marmorizzato. Servite i waffle caldi con una cucchiainata di mascarpone, un filo di sciroppo e, se vi piace, frutta fresca come ribes o lamponi.

SANDWICH DI CIALDE AL CACAO

MEDIA
PER CIRCA 12 CIALDE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
200 CAL/DOLCETTO

per le cialde 20 g di burro fuso + quello per la piastra – 1 uovo – 160 g di farina 00 – 1 cucchiaino di cacao amaro
per farcire 50 g di cioccolato fondente – 600 g di ricotta – 1/2 arancia non trattata – 3 cucchiaini di zucchero a velo – 60 g di granella di pistacchi

1 In una ciotola setacciate la farina e il cacao. A parte sbattete l'uovo con il latte, il burro fuso e 20 ml d'acqua, poi versate il composto nella ciotola, amalgamando tutti gli ingredienti. Lasciate riposare la pastella per 1/2 ora.

2 Scaldare una piastra per cialde di forma rotonda, spennellatela sopra e sotto con poco burro e versatevi un cucchiaino di pastella: chiudete la piastra e cuocete la cialda per 15-20 secondi.

3 Staccate velocemente la cialda e piegatela subito intorno a un sostegno, in modo che raffreddando ne prenda la forma: potete utilizzare un cannolo di metallo, oppure il manico di un grosso cucchiaino di legno, posati sospesi tra due ciotole; basteranno pochi minuti perché la cialda si raffreddi e mantenga la forma. Proseguite fino a terminare la pastella, lasciate raffreddare le cialde, quindi sistematele su un vassoio.

4 Tritate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria, lasciatelo intiepidire qualche istante, poi spennellatelo molto delicatamente all'interno delle cialde. Lavorate la ricotta per ammorbidirla un po', setacciatela e incorporatevi lo zucchero a velo e la scorza grattugiata dell'arancia ben lavata. Trasferitela in una tasca da pasticciere e farcite le cialde. Completate con la granella di pistacchi.

A pagina 77:
planetaria
KitchenAid, stampi
per gaufre CBE
Elettrodomestici,
frusta Legnoart.
Piano di lavoro
Dekton di
Cosentino;
grebiule e
tovaglie Hue
Table Stories.
Indirizzi a
pagina 114

gli attrezzi giusti

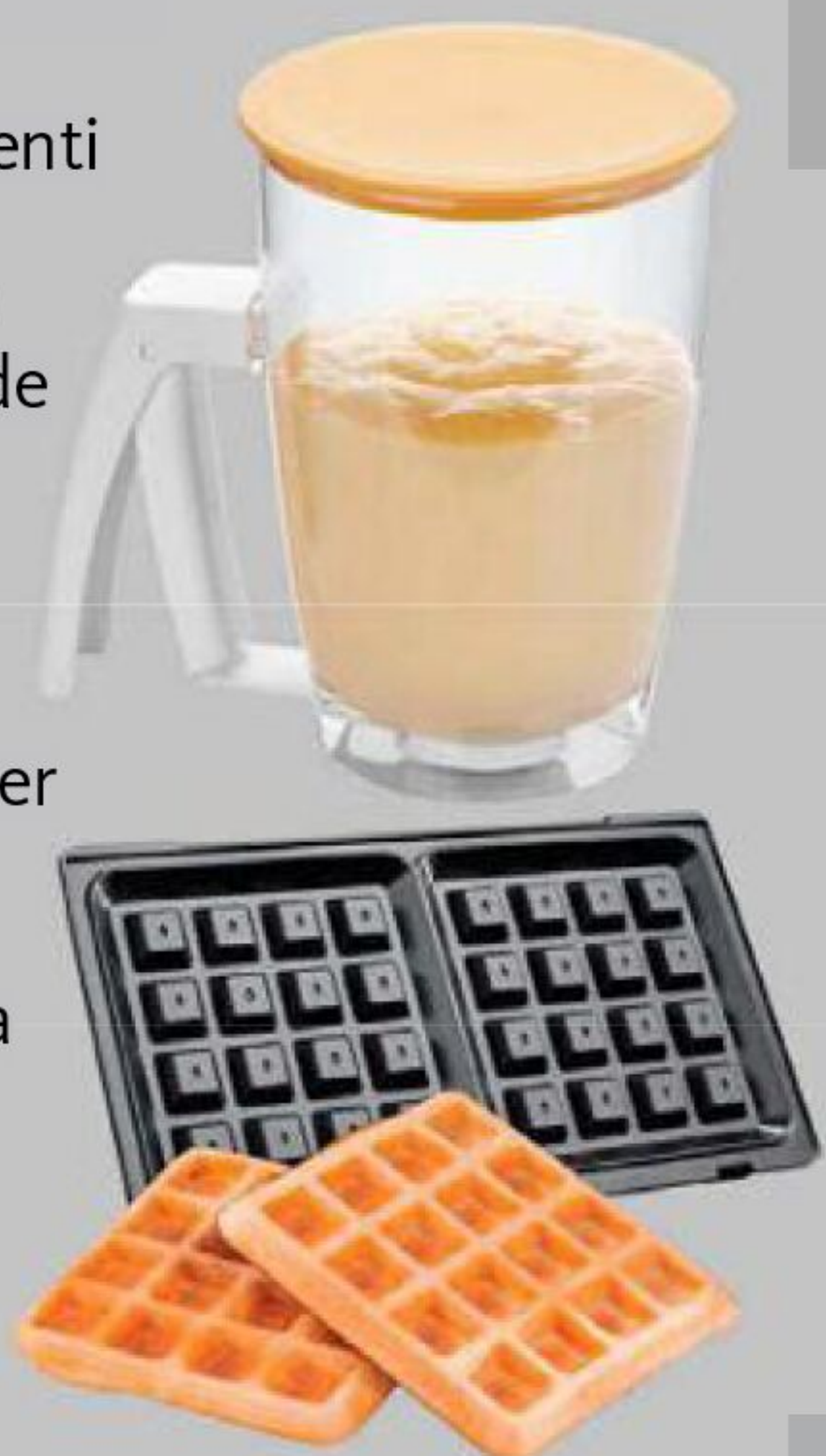


Lo stampo elettrico con termostato ha piastra radiante in alluminio alimentare senza teflon e non rilascia sostanze nocive; il disegno si ispira al gioiello abruzzese "Prentosa" e la cialda può essere usata intera o divisa in 4 parti (€ 71). **CBE Elettrodomestici**



Dotata di 5 programmi, la macchina GFX800 ha rivestimento antiaderente e assicura una cottura omogenea dell'impasto a tempi record; cucina 2 waffle di cm 12x12,5 insieme con 7 livelli di doratura (1600 W, € 159). **H.Koenig**

Le piastre antiaderenti per waffle fanno parte della Tostiera 3 in 1 che comprende anche quelle per carne, pesce e verdure (cm 23x22,5x8,5h, € 79,90). Il Dispenser Pastella ha scala graduata e conserva la pastella non utilizzata (€ 19,90). **Tescoma**



Con questa pratica padella antiaderente si possono preparare 4 waffle in pochi minuti senza aggiungere olio o burro: l'impasto non attacca e, una volta pronte, le cialde si staccano facilmente (€ 24,90). **Kasanova**



La piastra DeLuxe consente di preparare fino a 5 waffle a forma di cuore e, grazie al termostato, si può impostare il grado di doratura; le piastre sono antiaderenti e la scocca è in bachelite (diam. cm 20, 1200 W, € 31,80). **Princess**



Compatibile con 4 modelli Multigrill, il set DLSK151 comprende 2 piastre in alluminio pressofuso lavabili in lavastoviglie e dedicate alla cottura di cialde morbide o croccanti; i bordi alti evitano la fuoriuscita della pastella (€ 81,90). **De'Longhi**

I waffle sono sempre un successo con la macchina WE1 dotata di 5 stampi a forma di cuore: la temperatura è regolabile, la piastra antiaderente garantisce una doratura perfetta e a basso contenuto di grassi (1200 W, € 48). **Steba**



design anni '50

Con la macchina Party Time, grazie alle piastre elettriche antiaderenti, si preparano deliziosi waffle in pochi istanti: al cioccolato, con frutta fresca e panna montata, oppure salati con salmone e formaggio spalmabile, da provare per colazione, brunch o merenda. La Waffle Maker ha forme morbide e tondeggianti che evocano gli anni '50 e la superficie esterna è proposta in una luccicante livrea rossa o turchese (700 W, cm 25x21x9,5h, € 45). **Ariete**



INTERVISTA



Istruzioni per l'uso

RISPONDE **MARCO LAUDERIO**, ESPERTO DEL SETTORE E TITOLARE DI CBE ELETTRODOMESTICI, AZIENDA ARTIGIANA ABRUZZESE SPECIALIZZATA IN STAMPI ELETTRICI E PIASTRE MANUALI IN ALLUMINIO ALIMENTARE RICICLATO, ADATTE ALLA COTTURA SU FIAMMA LIBERA DI CIALDE, WAFFLE, FERRATELLE E ALTRI DOLCI. **PARLIAMO DI FERRATELLE** TRADIZIONALI E IMMANCABILI QUI DA NOI, SONO PIÙ ALTE DEL TIPICO WAFFLE.

COME SI USANO QUESTI STAMPI? LA MACCHINA SI SCALDA CHIUSA PER 3-4 MINUTI; POI VA UNTA CON OLIO SPRAY, OPERAZIONE CHE VA FATTA SOLO LA PRIMA VOLTA A OGNI COTTURA. VERSATE L'IMPASTO CON IL CUCCHIAIO E CHIUDETE. DOPO POCO TEMPO, SBIRCIATE E, SE IL DOLCE SI STACCA, GIRATE. SE LA MACCHINA È NUOVA, È D'USO BUTTARE LE PRIME CIALDE PRODOTTE.

CONSIGLI PREZIOSI? NON FERMARSI MAI FINCHÉ NON È TERMINATA LA SESSIONE DI COTTURA, PER IMPEDIRE CHE L'OLIO BRUCI E CAMBI IL SAPORE DELLE CIALDE. SGRASSATE LA MACCHINA CALDA, CUOCENDovi PER 3-4 MINUTI UN IMPASTO DI ACQUA E FARINA, CHE POI BUTTERETE. UNA VOLTA FREDDA, RIPONETELA CON CARTA ASSORBENTE TRA LE PIASTRE.

• • vini



rustici

NASCONO DA VITIGNI LOCALI COLTIVATI DA SECOLI E SONO REALIZZATI IN MODO TRADIZIONALE. AL NORD SONO ROSSI TANNICI, CALDI, SPEZIATI, POSSENTI; MENTRE AL CENTRO E AL SUD SPICCANO I BIANCHI: SAPIDI, FRESCHI E FRUTTATI. TUTTI PERFETTI PER ACCOMPAGNARE RICCHI PRIMI REGIONALI

a cura di Monica Pilotto,
testo di Daniele Cernilli

Il termine “rustico” deriva dal latino *rus* che significa “campagna”. Quindi, tutto ciò che è rustico è campagnolo, deriva dalla terra, è autentico e magari non particolarmente elegante, se quest’ultimo aggettivo è inteso nel suo significato più esclusivo. Rustico può essere “nazionalpopolare”, può essere un tavolo di legno non troppo lavorato, un cibo tradizionale, un muro fatto con le pietre o con i mattoni a vista. Anche un brano musicale. Pensiamo a Bela Bartok, che ha reso classica la musica popolare ungherese. Rustico anche lui, ma in senso più che positivo. Ovviamente esistono i vini rustici, quelli che Veronelli definiva “contadini” e amava più degli altri.

In Italia ce ne sono moltissimi. Perché derivano da vitigni locali, coltivati da secoli e realizzati nel modo più tradizionale possibile. Magari con un po’ di tannini in evidenza o un po’ di acidità accentuata, ma sempre molto adatti agli abbinamenti con piatti, rustici anche loro. *Wines for food*, direbbero gli anglosassoni con un po’ di sussiego, dimenticando che bere mangiando è molto più sano del

contrario. Perciò fanno un complimento a quei nostri vini senza saperlo. Proviamo a raccontare qualcuno di questi vini rustici, provenienti da Nord a Sud dello Stivale.

Inizierei con un delizioso rosso piemontese, il Pelaverga di Verduno, prodotto nel cuore delle Langhe, addirittura in area barolista, ma che sembra davvero il contrario del Barolo. Colore rubino chiaro e luminoso, profumi di melagrana e, soprattutto, una silhouette gustativa dominata dall’acidità. Fresco, piacevole, agile.

Proseguendo il nostro excursus tra le regioni del Nord, approdiamo in Lombardia, in Oltrepò Pavese. Questo è il regno della Bonarda, vino rosso caldo, ricco, tannico, e qualche volta anche frizzante. Altro protagonista di accostamenti con i ricchi primi regionali, anche con alcuni risotti.

Il nostro viaggio verso est continua in Veneto: sul Piave e dintorni, ecco il Raboso, altro sontuoso e ricco vino rosso, caldo e possente. Mentre in Friuli-Venezia Giulia, nelle campagne carsoline, troviamo il rosso più amato dai triestini: Il Terzano. Spigoloso, inconfondibile, quasi salato. Un vino “gastronomico”, che vive proprio per completare i piatti ai quali viene accostato. *segue >*

Qualche bianco, ora. Il mondo dei Trebbiano è proprio quello che fa per noi e rappresenta una famiglia di vitigni formata dal Trebbiano Romagnolo, da quello Toscano e dall'Abruzzese. Ma il Trebbiano Spoletino umbro è quello che in questi anni ha fatto più parlare di sé: agile, sapido, non troppo corposo, perfetto con tanti primi piatti.

Nel Lazio spicca il Bellone, che esiste in diverse zone, ma che a Cori, sulle colline che dominano la Pianura Pontina, trova un'espressione davvero interessante. In Abruzzo troviamo la Cococciola da uve omonime, riscoperta da alcuni anni, ma presente da sempre nelle vigne della regione, anche se per molto tempo vinificata come varietà

“accessoria” soprattutto per il Trebbiano.

Proseguiamo verso sud dove incontriamo un'altra tipologia a bacca bianca interessante. Siamo in Irpinia, nella zona vesuviana, dove accanto al Greco e al Fiano c'è la Coda di Volpe, con alcuni interpreti di tutto rispetto. Rossi al nord e bianchi al sud, o al centrosud? Capovolgiamo per una volta le cose? Certo e continuiamo così! In Sardegna ecco il Nuragus, bianco, fragrante e agile. Un vino eclettico, da abbinare a una marea di primi piatti, e non solo di mare. Sono nove tipologie e qui accanto troverete altrettante proposte per cominciare a conoscerli. Rustici sì, ma straordinari.

abbinamenti

Una buona regola è quella di abbinare i vini cosiddetti rustici ai primi piatti regionali. Pelaverga con gli agnolotti del plin, ad esempio. Poi Bonarda con la panissa, che se non è proprio lombarda si fa a Vercelli e a Novara. Quindi il Raboso con i bigoli con la luganega, il Terrano con orzo e fagioli. E ancora: il Trebbiano Spoletino con gli strangozzi alla spoletina, il Bellone con gli spaghetti cacio e pepe, la Cococciola abruzzese con sagnette e ceci. Infine, Coda di Volpe per la pasta con le vongole e Nuragus di Cagliari per la fregola con le arselle.



nove gioielli enologici

SELEZIONATI CON CURA DA NORD A SUD DELLO STIVALE,
PRESENTANO QUALITÀ UNICHE DA ASSAPORARE SORSO DOPO SORSO



Verduno Pelaverga Speciale 2023 Fratelli Alessandria

100% Pelaverga. Acciaio e cemento. Rubino brillante tendente al violaceo. Netti aromi nitidi, speziati e agrumati. Sorso di grande lunghezza e avvolgenza, energico, vivo e ricco di aromi fruttati nel finale.

€ 18
fratellialessandria.it



Bonarda dell'Oltrepò Pavese Il Molino di Rovescala

100% Croatina. 6 mesi in cemento. Viola intenso. Note di rosa canina, confettura di marasca, mirtillo, prugna nera, pot-pourri, tamarindo, salvia, tabacco e una striatura balsamica. Il sorso è succoso, caldo e morbido, strutturato, sapido, dai tannini levigati. Finale balsamico di lunga persistenza.

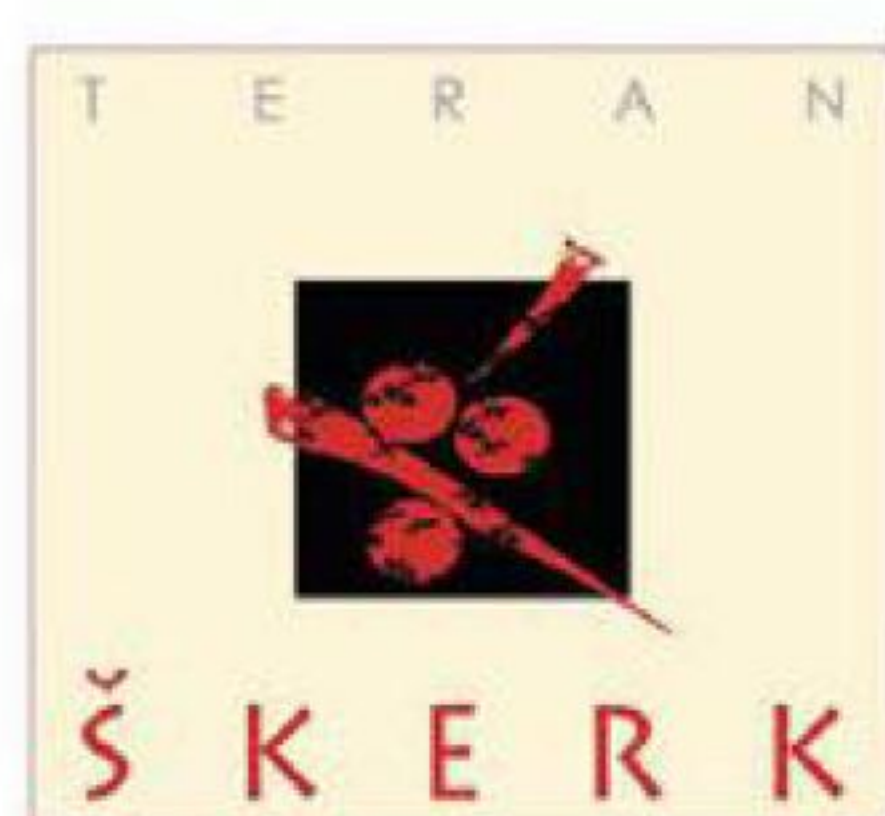
€ 8
ilmolinodirovescala.it



Raboso del Piave 2021 Cecchetto

100% Raboso del Piave. Il 30% matura in barrique, il resto in botte da 30 hl. Rosso intenso con riflessi viola. Al naso è dolce, con note di viola, more, fragole. In bocca emergono sentori di caffè e cacao. Leggermente balsamico il congedo con sensazioni legnose che asciugano e riequilibrano la freschezza.

€ 20
rabosopiave.com



Venezia Giulia Terrano 2021 Skerk

100% Terrano. Un anno in tini di legno da 15-25 hl e un anno in botti da 50 hl. Rosso porpora intenso. L'olfatto si caratterizza per le spezie varietali, con evidenze di ciliegia e marasca. La bocca è fresca, salata, fruttata, speziata, allappante, lunga.

€ 34
skerk.com



Trebbiano Spoletino Del Posto 2022 Perticaia

100% Trebbiano Spoletino. Acciaio. Dorato luminoso. Elegante al naso e deciso nel mix di acacia e taglio seguiti da albicocca, pesca, nespola, mela e pasticceria. Erbe di campo sullo sfondo. Teso e appagante il sorso: sapido, fresco e fruttato.

€ 23
perticaia.it



Radix Bellone 2020 Bianco Lazio Casale del Giglio

100% Bellone. 24 mesi in tonneau e 9 mesi in anfora. Paglierino con riflessi verdi. Appena floreale al naso, offre note di frutta gialla, mandorle e macchia mediterranea. Sorso molto fruttato e consistente, sapido e agrumato. Note gessose e speziatura chiudono un sorso equilibrato e armonico.

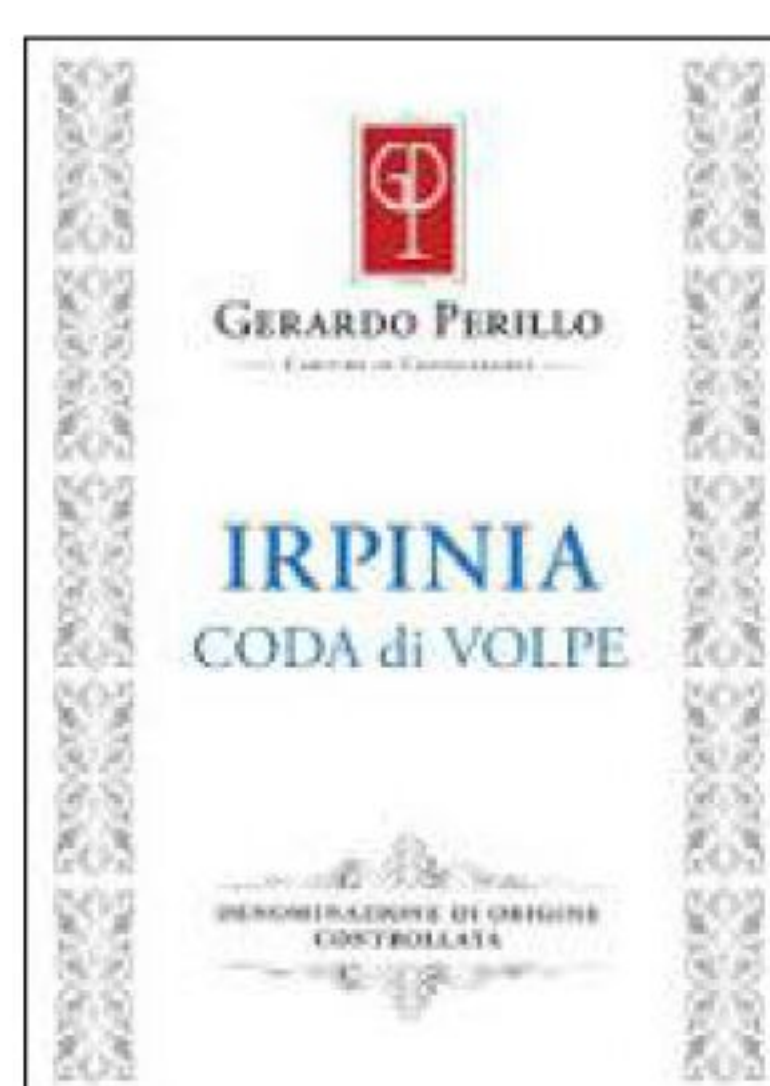
€ 40
casaledelgiglio.it



Lu Sciabli Cococciola de lu Marchese Collezione Privata 2020 Marchesi de' Cordano

100% Cococciola. Anfore di terracotta per 9 mesi. Dorato. Olfatto complesso nei toni di camomilla, artemisia, erbe selvatiche, mela, mandorla, agrumi dolci, zafferano e pasticceria lievitata. All'assaggio molto sapido, fresco, di nerbo fruttato con finale minerale.

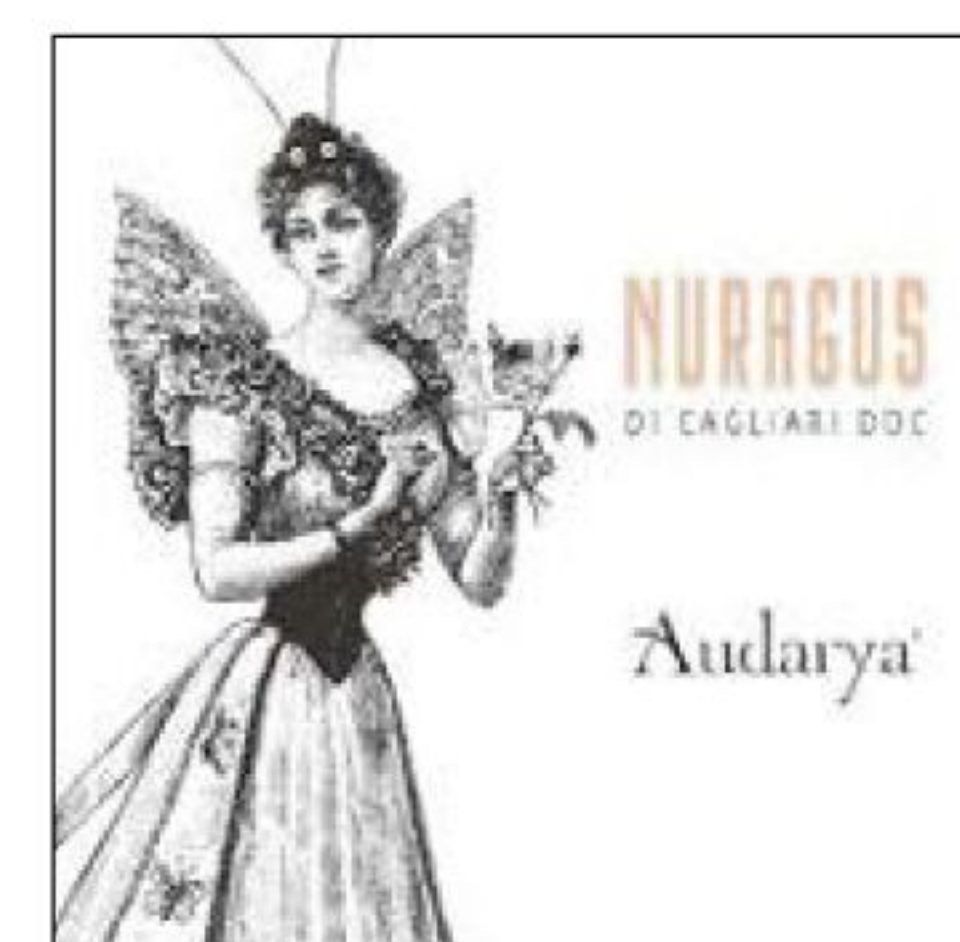
€ 38
cordano.it



Irpinia Coda di Volpe 2022 Cantine Gerardo Perillo

100% Coda di Volpe. Acciaio. Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso presenta profumi decisi di mela limoncella e di agrumi. E al palato ha sapore pieno e vigoroso. Salino e molto fresco. Gran bella versione.

€ 24
Fb cantinegerardoperillo



Nuragus di Cagliari 2023 Audarya

100% Nuragus. Affina in cemento per 8 mesi. Giallo paglierino brillante. Tipiche note affumicate si accompagnano a una decisa vena di erbe aromatiche. In bocca è fresco, agile e dalla progressione sicura. Finale chiaramente marino.

€ 13
audarya.it

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore



GORIZIA E NOVA GORICA

DIVISE DAL CONFINE SI FONDERANNO IN UNA SOLA CAPITALE
EUROPEA DELLA CULTURA 2025. UN'OTTIMA OCCASIONE
PER SCOPRIRE IL FASCINO ANTICO DELL'UNA E INNOVATIVO
DELL'ALTRA E L'INTRECCIO SAPORITO DELLE LORO CUCINE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni. Si ringrazia il ristorante Rosenbar di Gorizia
per le ricette e la realizzazione dei piatti

STRUCCOLO IN STRAZA
DI PATATE E RADICCHIO

pag. 94



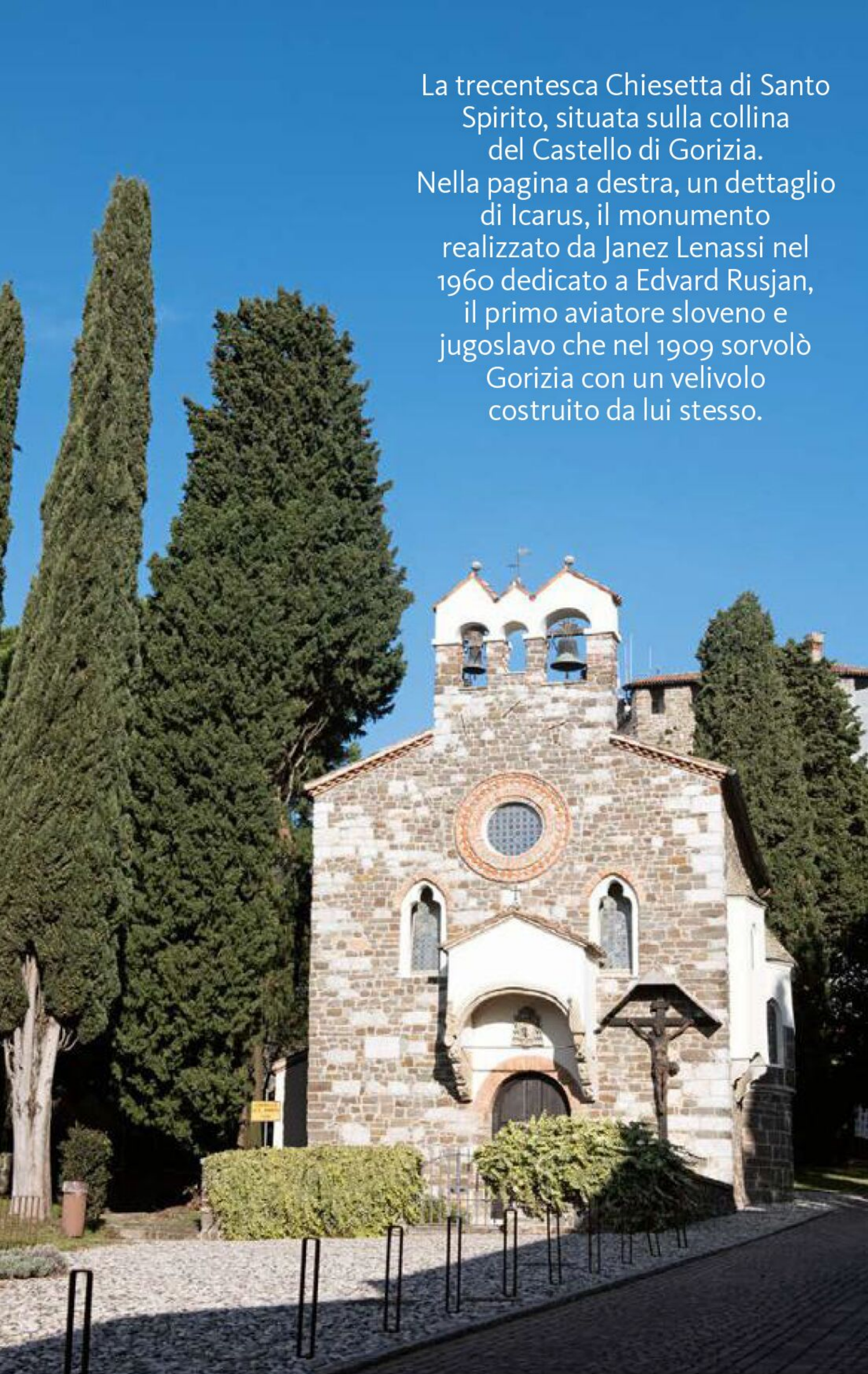
LUOGHI ECCELLENTI

In questa foto, la facciata del municipio di Nova Gorica. Si trova nella piazza conosciuta come Travnik, un grande prato sul quale si affacciano i tre edifici principali della città: oltre al municipio, la biblioteca e il Teatro Nazionale. Sulla facciata ci sono quattro statue che raffigurano ribellione, lotta, vittoria e pace. Nella pagina accanto, uno scorcio della centrale via Rastello, a Gorizia.



Una veduta di Gorizia con i caratteristici campanili a bulbo della Chiesa dei Gesuiti. A destra, Dario Prinčič, viticoltore di Oslavia, la frazione di Gorizia in cui si coltiva la Ribolla Gialla. A sinistra, la Rosa di Gorizia, il prezioso radicchio identico a un fiore.





La trecentesca Chiesetta di Santo Spirito, situata sulla collina del Castello di Gorizia. Nella pagina a destra, un dettaglio di Icarus, il monumento realizzato da Janez Lenassi nel 1960 dedicato a Edvard Rusjan, il primo aviatore sloveno e jugoslavo che nel 1909 sorvolò Gorizia con un velivolo costruito da lui stesso.



GULASCH GORIZIANO

pag. 94



In questa foto: una colorata installazione sulla frontiera italo-slovena, logo dell'esposizione "Lasciapassare/Prepusnica" dedicata alle memorie del confine. A lato, Michela Fabbro, autrice delle nostre ricette e titolare del Rosenbar con i suoi collaboratori. A sinistra, il Palazzo delle Poste: inaugurato nel 1932, custodisce interessanti opere del XX secolo.



Una ha il fascino del passato. L'altra è nata meno di cento anni fa e brilla dei bagliori delle architetture moderniste. Separate per decenni da guardie e dogane, quest'anno Gorizia e Nova Gorica sono unite da Go! 2025, il progetto che le fa Capitale Europea della Cultura. Un piano inimmaginabile nel secolo scorso, quando la Guerra Fredda aveva diviso tra Italia e Jugoslavia i territori delle "vecchie province" dell'Impero Asburgico. Eppure Gorizia e Nova Gorica vivono questo grande appuntamento insieme, con un programma che vede danza e arte, teatro e cinema, ecologia e cucina. Tutto declinato intorno al tema borderless, senza confini.

Ai visitatori Gorizia offre il suo charme di armonie e contraddizioni, con l'allure di quando, nel Medioevo, era la piccola capitale del Conte Mainardo, o di quando la corte di Vienna l'aveva scelta come meta di villeggiatura ed era considerata la "Nizza austriaca". La visita può iniziare dal castello che fu residenza dei potenti Conti di Gorizia e del Tirolo. Oggi ospita collezioni di armi antiche, strumenti musicali, dipinti e sculture. A Borgo Castello, una manciata di edifici che circonda la fortezza, trovano posto il museo della Grande Guerra e la Collezione Archeologica della città. Oltre si distende la città con le sue architetture medievali, barocche e ottocentesche, la cuspide del Duomo e i campanili a bulbo della Chiesa dei Gesuiti, i palazzotti neoclassici degli Strassoldo, degli Attems, dei Lantieri che gravitavano nell'orbita della corte Asburgica e i parchi, i viali, gli edifici razionalisti del Ventennio.

Piazza della Transalpina è il simbolo di questa città di frontiera: al centro un disco metallico indica dove finisce l'Italia e comincia la Slovenia. A circa 30 metri, l'elegante edificio liberty della stazione, sorta nel 1906 sulla storica linea che collegava Trieste e Vienna, è il primo monumento

di Nova Gorica. Che è una città nuova, uscita dalla matita dell'architetto sloveno Edo Ravnikar, allievo e collaboratore di Le Corbusier. Costruita a ridosso del confine italiano per rappresentare l'immagine politica della nuova Repubblica Socialista, Nova Gorica ha palazzi in tinte pastello, simmetrie, linee pulite e rigorose, geometrie di cilindri e archi. Insomma, è una città studiata a tavolino, un esperimento di democrazia architettonica, con ampi spazi verdi e tutti i servizi necessari alla giovane popolazione che la doveva abitare. I suoi luoghi simbolo sono senza dubbio la piazza Bevkov Trg, e il Travnik, il grande prato attorno al quale sorgono il municipio, la biblioteca e il Teatro Nazionale. Testimone del passato del territorio, si erge il Monastero di Kostanjevica dove, per una serie di strane coincidenze, in una cripta monumentale sono sepolti alcuni membri della dinastia dei Borboni, tra cui Carlo X, l'ultimo re di Francia. E, qui, si visita anche la biblioteca del convento che custodisce oltre 10 mila volumi nelle lingue più disparate mentre nel giardino che si affaccia sulle due città, uno splendido roseto racchiude una delle più complete collezioni di rose Bourbon.

A tavola i due territori non sono mai stati davvero divisi: la cucina di Gorizia è poliglotta e transfrontaliera. I ricettari dell'Austria Felix, le materie prime delle campagne e delle colline slovene, la sapienza delle massaie isontine hanno creato menu fusion dove i nomi delle preparazioni giocano con le ortografie italiane, slave e austriache. Perciò accanto alla jota (la zuppa di crauti, patate e fagioli) si trovano il gulasch locale (senza pomodoro) e il frico friulano, mentre gli štruklji (ravioli dolci bolliti) e la potica sloveni sfidano la gubana italiana. Tra le eccellenze di Gorizia, poi, c'è la sua Rosa, nome romantico di un radicchio rosso e identico al fiore che viene coltivato solo nei dintorni della città. "La Rosa di Gorizia", racconta Fabio Brumat, uno dei produttori, "si distingue per le sue foglie che formano una specie di bocciolo rosso. La lavorazione lunga ed estenuante della Rosa consente anche di regalarle un gusto delicato e leggermente amarognolo".

E il vino? Tra le eccellenze di Gorizia c'è la Ribolla Gialla, un vitigno antico che i viticoltori della frazione di Oslavia vinificano con lunghe macerazioni sulle bucce, seguendo una filosofia naturale e biodinamica. "Il risultato", spiega Dario Prinčič, uno dei suoi guru, "è un vino ambrato, un orange wine, con note di mandorle tostate, spezie, agrumi canditi ed erbe aromatiche". Da provare seduti lungo il percorso delle Panchine Arancioni di Oslavia (sono state installate nel 2021, una per ogni cantina locale) ammirando il magnifico panorama.





LUOGHI ECCELLENTI GORIZIA E NOVA GORICA

STRUCOLO IN STRAZA DI PATATE E RADICCHIO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

per la pasta 1 kg di patate a pasta bianca – 250 g di farina – 1 uovo – sale
per il ripieno 500 g di Rosa di Gorizia (o radicchio) – 100 g di ricotta – 1 uovo – 1 cucchiaio di pane grattugiato – 1 porro – 1 piccola cipolla – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per condire 100 g di burro chiarificato – 100 g di Montasio stagionato

1 Fate il ripieno. Mondate e riducete a listarelle la rosa di Gorizia. Sbucciate il porro e la cipolla, tritateli e soffriggeteli in un'ampia padella con qualche cucchiaio d'olio e, se occorre, un filo d'acqua. Unite la rosa di Gorizia e fatela appassire per un minuto, salate e pepate. Lasciate raffreddare, unite la ricotta, l'uovo, il pane grattugiato e amalgamate bene.

2 Preparate la pasta. Cuocete le patate partendo da acqua fredda salata. Scolatele, sbucciatele mentre sono calde e passatele. Allargatele sulla spianatoia e sgusciate l'uovo al centro; unite un pizzico di sale e amalgamate velocemente con le mani.

Incorporate la farina setacciata e proseguite finché l'impasto si staccherà dalle dita.
3 Stendete la pasta su un foglio d'alluminio ricavando un rettangolo di circa 40x20 cm, distribuitevi sopra il ripieno e formate un rotolo; chiudete le estremità premendo con le dita e avvolgete nell'alluminio.

4 Fate sobbollire lo strucolo in acqua salata per 40 minuti. Sgocciolate, togliete l'alluminio e tagliatelo a fette spesse 3 cm. Condite con burro fuso e Montasio grattugiato.

GULASCH GORIZIANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 15 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

1 kg di polpa di manzo (muscolo di coscia o guancia) – 1 kg di cipolle

– 1/2 cucchiaino di semi di cumino – 1 cucchiaino di paprica dolce – un pizzico di paprica piccante – 1 ciuffo di maggiorana – 3-4 bacche di ginepro – brodo di carne o vegetale – olio di semi – sale

1 Sbucciate e tritate le cipolle. Tagliate la carne a cubi (3-4 cm) e fatela rosolare in 4 cucchiai di olio di semi a fuoco vivace per qualche minuto. Aggiungete la cipolla tritata finché comincerà a inumidire la preparazione, quindi abbassate la fiamma, unite il cumino, la paprica dolce e quella piccante, il ciuffetto di maggiorana e le bacche di ginepro.

2 Chiudete con un coperchio e proseguite la cottura a fuoco bassissimo per circa due ore, aggiungendo un po' di brodo all'occorrenza. Quando la carne sarà morbida, toglietela dalla pentola e passate al setaccio il fondo di cottura. L'accompagnamento classico del piatto sono gli gnocchi di pane (vedi ricetta a sinistra).

GUBANA

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
880 CAL/PORZIONE

1 foglio di pasta sfoglia di 50x20 cm – 4 uova – 150 g di zucchero – 50 g di burro – 750 g di noci tritate – 150 g di uvetta – 1/2 bicchiere di rum – 100 g di pinoli – 150 g di cioccolato amaro grattugiato – 400 ml di latte tiepido – 3 cucchiai di pane grattugiato

1 Ammollate l'uvetta nel rum e le noci nel latte tiepido per 20 minuti. Rosolate il pane nel burro. Sgusciate 3 uova e separate i tuorli dagli albumi: montate gli albumi a neve e i tuorli con lo zucchero. Unite ai tuorli l'uvetta scolata, le noci che avranno assorbito il latte, il pane con il burro, il cioccolato, i pinoli e infine incorporate gli albumi delicatamente. Coprite e fate riposare per un paio d'ore.

2 Stendete il ripieno sulla pasta sfoglia, arrotolate e formate una spirale; spennellatela con l'uovo rimasto sbattuto. Sistemate la gubana in una teglia rivestita con carta da forno e cuocetela a 180° per 40 minuti.

TACCUINO DI VIAGGIO

RISTORANTE ROSENBAR

VIA DUCA D'AOSTA 96, GORIZIA,
TEL. 0481 522700
VI ABBIAMO FOTOGRAFATO I PIATTI DEL NOSTRO SERVIZIO. IN MENU ANCHE SPAGHETTI AL SUGO DI GRANCHIO, SALAME COTTO NELL'ACETO, SALSICCIA CON FAGIOLI.

RISTORANTE AL PONTE DEL CALVARIO

LOCALITÀ GROINA 2, GORIZIA,
TEL. 0481 534428
STUFE DI MAIOLICA, MOBILI DELLA NONNA E SAPORI DI CONFINI: ČEVAPČIČI (POLPETTE BALCANICHE), FRICO, BLEKI (MALTAGLIATI) E KIPFEL (CROCCHETTE DI PATATE).

TRATTORIA ALLA LUNA

VIA OBERDAN 13, TEL. 0481 530374
MENU AUSTRIACO, FRIULANO, SLOVENO: GOULASH CON POLENTA E PATATE IN TECIA, GNOCCHI DI PANE, ORZOTTO CON ZUCCA E SALSICCIA, GNOCCHI DI SUSINE.

ATMOSFERE LA STÜA

PIAZZA S. ANTONIO 16, GORIZIA,
TEL. 0481 33674
LOOK POST-INDUSTRIALE E IN MENU STINCO DI MAIALE, TOMAHAWK DI BISONTE, FUZI ISTRIANI E PROSCIUTTO PATA NEGRA.

PASTICCERIA EDDO CIDIN

VIA MARCONI 6, GORIZIA
GUBANE DI PASTA LIEVITATA E DI PASTA SFOGLIA, ALLA GORIZIANA, PUTIZZE, PINZE, STRUDEL.

AZ. AGRICOLA DARIO PRINČIČ

VIA OSSARIO 15/A, OSLAVIA (GO)
RIBOLLA GIALLA, MA ANCHE JAK DI TOKAJ, PINOT GRIGIO, SAUVIGNON BLANC, MERLOT E CABERNET SAUVIGNON.

TORREFAZIONE GORIZIANA

VIA TERZA ARMATA 91, GORIZIA
MISCELE DI CAFFÈ PREMIATE DALL'INTERNATIONAL COFFEE TASTING.

CHINCAGLIERIA

VIA RASTELLO 62, GORIZIA
RISTO-BOTTEGA CHE SELEZIONA MIELE, VINO, FORMAGGI, CONFETTURE DOLCI E SALATE E ALTRI PRODOTTI LOCALI.

BIRRIFICIO ANTICA CONTEA

VIA 4 NOVEMBRE 5, GORIZIA
MUSICA DAL VIVO E DEGUSTAZIONI DI BIONDE E ROSSE ARTIGIANALI.

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI ROSA DI GORIZIA E CANARINO

VIA DEL MONTESANTO 133, GORIZIA
PER FARE SCORTA DI ROSA DI GORIZIA E CANARINO (RADICCHIO GIALLO).

FATTORIA ZOFF

VIA PARINI 18, BORGNANO
DAL LATTE DI VACCHE AL PASCOLO SI RICAVANO CACIOTTE AROMATIZZATE AI FIORI, IL 365 (LATTERIA INVECCHIATO) E IL SOT LA TRAPE (LATTERIA AFFINATO IN VINACCE).

GNOCCHI DI PANE

BAGNATE 4 PANINI RAFFERMI NEL LATTE PER 10 MINUTI, STRIZZATELI, SPEZZETTATELI E IMPASTATELI CON 1 UOVO, 2 CUCCHIAI DI FARINA, 1 CUCCHIAIO DI FORMAGGIO LATTERIA STAGIONATO GRATTUGIATO E 100 G DI PANCETTA AFFUMICATA ROSOLATA. FATE RIPOSARE 2 ORE, POI FORMATE TANTI GNOCCHI TONDI CON DIAMETRO DI 5 CM E PASSATELI NELLA FARINA. TUFFATELI IN ACQUA BOLLENTE SALATA E FATELI CUOCERE PER 3 MINUTI DA QUANDO VENGONO A GALLA.



GUBANA



Il palazzo fortificato Lantieri, a Gorizia. Costruito nel XIV secolo per difendere l'entrata della città, in seguito si trasformò in dimora nobiliare e ospitò i Reali di Francia, Maria Teresa d'Austria e Napoleone. Oggi custodisce opere e installazioni di Jannis Kounellis, Jan Fabre e Michelangelo Pistoletto. In basso, da sinistra: il pasticciere Eddo Cidin; le caciottine aromatizzate con erbe e fiori della Fattoria Zoff; la chef Chiara Canzoneri della ristorante Chincaglieria con il suo "frico da passeggio".





Cavolfiore della Piana del Sele

UNA DELIZIA CAMPANA
DOLCE E CROCCANTE, CHE
CRESCE IN UN TERRENO RICCO
DI SALI MINERALI PER UN SAPORE
UNICO E INIMITABILE

di Silvia Bombelli, still life di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Si fa presto a dire cavolfiore, ma non sono tutti uguali. Anche se esteriormente si somigliano, queste candide varietà di crucifere presentano alcune differenze. E il palato le sente. Tanto che, per tutelare l'identità gustativa e organolettica di quello raccolto nel salernitano, i produttori locali hanno da poco ottenuto il marchio Igp (Indicazione Geografica Protetta) dall'Unione Europea. Quello della piana del Sele è il primo cavolfiore a ottenere questo riconoscimento ed è un punto d'onore per il suo territorio, così vocato per l'orticoltura da rendere un semplice cavolo un ingrediente gourmand. Il cavolfiore della Piana di Sele (varietà e ibridi della specie *Brassica oleracea L. var. botrytis*),

infatti, si distingue per la consistenza croccante e la nota dolce che armonizza la classica punta amarognola dell'ortaggio. È coltivato a sud di Salerno, tra la Costiera

Amalfitana e quella del Cilento. Quest'area, protetta dai Monti Alburni con un clima mite e acqua abbondante, rappresenta l'habitat ideale per il cavolfiore, che cresce qui dal 1500 e il secolo scorso rappresentava il 30% della produzione agricola locale. Gli ortaggi si coltivano in pieno campo e nel rispetto della rotazione colturale, così hanno sempre a disposizione naturalmente micro e macro nutrienti per valorizzare tutto il loro potenziale aromatico. "Le varietà botaniche di riferimento sono diverse, tutte puntualmente indicate

dove trovarlo

Il nuovo cavolfiore Igp si può trovare in alcuni punti vendita della grande distribuzione, oltre che da Eataly, nella nuova confezione viola che nel QR riporta tutti i dati sulla tracciabilità, i valori nutrizionali i consigli di conservazione e di cottura, nonché golose ricette (solcomaggiore.com).

CONCHIGLIE CREMOSE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

360 g di pasta corta tipo conchiglie – 1 cavolfiore della Piana del Sele
– **150 g di Gorgonzola**
– **50 ml di latte – 1 rametto di rosmarino – 25 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 20 g di burro – sale – pepe**

1 Separate le cimette del cavolfiore, lavatele sotto l'acqua corrente fredda e scottatele in abbondante acqua bollente salata per 4-5 minuti. Sgocciolatele con un mestolo forato e tenete da parte l'acqua nella pentola.

2 Sciogliete metà del burro in una padella, unite qualche ciuffetto di rosmarino lavato e tamponato con carta da cucina. Aggiungete il gorgonzola tagliato a tocchetti e il latte portato a temperatura ambiente. Fate fondere dolcemente gli ingredienti mescolando con un cucchiaino di legno.

3 Nel frattempo, riportate a bollore l'acqua del cavolfiore

e cuocetevi al dente le conchiglie. Mettete la pasta in una ciotola, unite le cimette di cavolfiore, condite con la fonduta al gorgonzola e pepate.

4 Mescolate la pasta per amalgamare bene il condimento, trasferitela in una pirofila unta con il burro rimasto, cospargete con il formaggio grattugiato e gratinate sotto il grill per 4-5 minuti.

nel disciplinare, che però coltivate nell'areale di riferimento sviluppano qualità particolari come altrove non accade", spiega Filomena Vocca, responsabile marketing di Op Solco Maggiore, che distribuisce il prodotto e ha promosso il riconoscimento dell'Igp. L'irriproducibilità del cavolfiore della Piana del Sele è certificata dall'Università Federico II di Napoli che l'ha trapiantato e coltivato in altre località con le medesime tecniche, ma sono risultati meno croccanti, sapidi e interessanti dal punto di vista nutrizionale perché meno ricchi di minerali. Il cavolfiore della Piana del Sele, infatti, è un impareggiabile concentrato di potassio, ferro, fosforo, magnesio, calcio, sulforafano (potente antiossidante) e vitamina K, "ma presenta soprattutto un valore particolare di vitamina C, grazie alle specifiche caratteristiche pedoclimatiche del territorio", specifica Vocca. I cavolfiori della Piana del Sele si raccolgono da ottobre ad aprile e per ottenere il marchio Igp devono avere un diametro minimo di 13 cm, superficie regolare, infiorescenze compatte dal bianco brillante, consistenti e croccanti. Cotti si sposano bene con Gorgonzola, Reblochon, caviale e midollo arrosto o sulla pizza, ma sono perfetti anche sulla pasta e la pizza. A crudo arricchiscono cous cous e insalate e sono perfetti pure per preparazioni dolci, come le praline di cioccolato. E sono ortaggi antispreco, perché così delicati che si utilizzano anche torsolo e foglie.



Babà al rum

DI ORIGINI REGALI, È NATO IN FRANCIA
NEL SETTECENTO PER POI APPRODARE A NAPOLI.
DOVE SI È MERAVIGLIOSAMENTE INSEDIATO
COME UNO DEI DOLCI TRADIZIONALI PIÙ AMATI

testi di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi,
foto di Laura Spinelli, scelta del liquore di Sandro Sangiorgi



Leggero e profumato, il babà è così radicato nella tradizione partenopea da essere entrato a far parte del gergo dialettale come modo di dire, anzi come complimento. “Si nu' babbà” si dice a una persona gentile per ringraziarla, ma anche a un oggetto particolarmente gradevole. Insomma, uno dei più famosi dolcetti napoletani possiede un'accezione estremamente positiva per tutto quanto c'è di buono e bello, specchio della sua armonia di sapori e della sua soffice consistenza. Una delizia che non ha faticato a diffondersi in tutta Italia.

Parrà strano, ma “o' babbà” non è nato all'ombra del Vesuvio, le sue origini arrivano da ben altre latitudini. Lo racconta anche la giornalista e scrittrice Flavia Amabile nel suo libro *Si nu' babbà* (2001), dove spiega che il lungo viaggio di questa specialità ha inizio nella cittadina di Luneville, in Lorena, regione francese ai confini con la Germania. Qui il babà fu inventato, nel Settecento, da un re senza trono: il polacco Stanislaw Leszczinski che, grazie alla parentela con il re di Francia Luigi XV, suo suocero, ottenne il ducato di Lorena. Stanislaw, amante di lettere e arti, era anche un raffinato gourmet. Si narra che bagnasse il Kugelhupf (sorta di ciambellone tedesco) nel vino Madeira per rendere l'impasto meno asciutto. E non solo: la sua passione per il buon cibo lo portò a migliorare la ricetta, con tre fasi di lievitazione e l'aggiunta all'impasto di uva passa, canditi e zafferano, sapori che aveva conosciuto durante la sua prigionia a Istanbul. Anche il nome che scelse per il dolce era esotico: Alì Babà, in onore del protagonista del celebre racconto di *Le Mille e Una Notte*.

Da Luneville, la ricetta arrivò alla corte di Versailles, dove il Madeira venne sostituito con il rum giamaicano, di gran moda, e da qui approdò a Parigi, dove il dolce venne di nuovo modificato, assumendo la tipica forma “a fungo” e diventando più simile a quello che conosciamo oggi. Ma chi fu a portare il babà da Parigi fino a

Napoli? I cosiddetti monsù, i talentuosi cuochi francesi al servizio degli aristocratici del tempo. La Napoli del Settecento era un'importante capitale europea che seguiva le mode francesi, anche culinarie. Senza contare il link che legava la corte di Maria Carolina d'Austria, moglie del re di Napoli Ferdinando IV, a quella della sorella Maria Antonietta, sposa del re di Francia Luigi XV.

La prima ricetta scritta del babà appare solo nel 1836 nel manuale di Vincenzo Agnoletti, cuoco di formazione italiana e francese, oltre che credenziere in un'altra corte, quella di Maria Luigia, duchessa di Parma, nonché moglie di Napoleone. Ma bisogna attendere la fine dell'Ottocento perché il babà, da status symbol riservato a pochi, si diffonda anche tra la borghesia, consumato anche come dolce da passeggio. Una consuetudine che a Napoli si mantiene ancora oggi: il babà si può gustare servito al banco, al tavolo o in versione take away.



BERE GIUSTO

SI COMINCIA USANDO NELLA PREPARAZIONE DEL BABÀ LO STESSO RUM SERVITO A TAVOLA, PER TENERE VIVO IL FILO TRA IL CIBO E LA BEVANDA. FRA LE TANTE TIPOLOGIE DI RUM REALIZZATE NEI CARAIBI, NE SCEGLIAMO UNA DI STILE MODERNO E DAL MODERATO INVECCHIAMENTO, COSÌ DA NON CARICARE LA BAGNA DI UNA MORBIDEZZA CARAMELLOSA E STUCCHEVOLE. ANZI, IL FLOR DE CAÑA GRAN RESERVA SI DISTINGUE PER LA NETTEZZA DEL GUSTO, UNA COMBINAZIONE TRA PROFUMI E SAPORI CHE RESTITUISCE INTATTA LA QUALITÀ DEL BABÀ. VIENE DAL NICARAGUA ED È MATURATO NELLE BODEGAS ALLA BASE DEL VULCANO SAN CRISTOBAL. SI SERVE IN PUREZZA A UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 18°, MA SI PUÒ ANCHE MISCELARE A UNA METÀ DI CAFFÈ CALDO.

INTERVISTA



Il re dei babà

SI DICE CHE I BABÀ DI SALVATORE CAPPARELLI SIANO TRA I MIGLIORI DI NAPOLI. LA SUA PASSIONE PER L'ARTE DOLCIARIA È INIZIATA ALL'ETÀ DI 14 ANNI, QUANDO LAVORAVA COME GARZONE IN UNA PASTICCERIA E AVEVA IL COMPITO DI UNGERE DI STRUTTO GLI STAMPINI DEI BABÀ. POI, NEL 1984, SI È FATTO LE OSSA NEL BAR PASTICCERIA DEL PADRE, E QUINDI HA APERTO, NEL 2002, UNA PROPRIA ATTIVITÀ (@PASTICCERIA_CAPPARELLI) IN PIENO CENTRO STORICO, IN VIA DEI TRIBUNALI. OGGI È AFFIANCATO DA UNA BRIGATA DI 17 PERSONE, TRA CUI LA MOGLIE E LE DUE FIGLIE. CAPPARELLI REALIZZA I BABÀ IN QUATTRO FORMATI: MIGNON, MEDI, MAXI (DI DIMENSIONI DOPPIE RISPETTO AL MEDIO E PIÙ LEGGERO), OLTRE ALLA CLASSICA TORTA.

CI SVELA QUALCHE SEGRETO DEI SUOI RINOMATI BABÀ?

SCELGO MATERIE PRIME DI QUALITÀ, COME LA FARINA RINFORZATA CAPUTO DELLO STORICO MULINO DI NAPOLI, E UOVA DI TERRA. COME LIEVITO, PER DARE PIÙ “SPINTA” UTILIZZO LIEVITO MADRE E DI BIRRA. FACCIO LIEVITARE L'IMPASTO PER DUE VOLTE.

E PER LA FINITURA?

NON ECCEDO CON IL RUM, LASCIO CHE I BABÀ NE ABBIANO SOLO IL PROFUMO, SENZA DIVENTARE TROPPO ALCOLICI. LO STESSO VALE PER LA LUCIDATURA: UTILIZZO GELATINA NEUTRA, CHE NON ALTERA IL GUSTO.

LEI HA ANCHE CREATO UNA VERSIONE DA PASSEGGIO DEL BABÀ

SÌ, 12 ANNI FA HO IDEATO IL BABÀ IN BICCHIERE: TRE STRATI DI IMPASTO FARCITI DI CREME.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI
PASTICCERIE NAPOLETANE
CHE OFFRONO QUESTA
E ALTRE SPECIALITÀ
DOLCIARIE TRADIZIONALI

AL CAPRICCIO

*Via Carbonara 39, Napoli,
tel. 081440579*

PASTICCERIA BAR CHE È
PUNTO DI RIFERIMENTO
IN CITTÀ SOPRATTUTTO
PER IL BABÀ, PREPARATO
SECONDO LA RICETTA
DI FAMIGLIA E PROPOSTO
IN DIVERSE VARIANTI: CON
PANNA, CIOCCOLATO O
CREMA CHANTILLY, OLTRE
ALLA VERSIONE GELATO
E AL "BABANA", BABÀ RIPIENO
DI CREMA DI LATTE.

DI COSTANZO

*Piazza Cavour 133, Napoli,
tel. 081450180*

OSPITATA NELLE ANTICHE
SCUDERIE DI UN PALAZZO
OTTOCENTESCO, È LA
PASTICCERIA DELL'ESTROSO
MARIO DI COSTANZO, CHE
AFFIANCA AI DOLCI TIPICI
NAPOLETANI (BABÀ,
SFOGLIATELLE E PASTIERE)
CREAZIONI COME LA
CASSATA NERA (CON GLASSA
AL CIOCCOLATO) E IL
"BABAMISÙ", NATO DALLA
FUSIONE TRA BABÀ E
TIRAMISÙ.

SCATURCHIO

*Piazza San Domenico Maggiore
19, Napoli, tel. 0815516944*

SEDE STORICA DEL
LABORATORIO DI
PASTICCERIA CHE SFORNA
DOLCI TIPICI, COME ZEPPOLE
E SFOGLIATELLE, OLTRE A
CREAZIONI COME IL
"MINISTERIALE",
MEDAGLIONE DI
CIOCCOLATO FONDENTE
RIPIENO DI CREMA. I BABÀ
SONO PROPOSTI NELLE
VERSIONI MONOPORZIONE,
COME TORTA E A FORMA
DI VESUVIO, SPECIALITÀ
CREATA NEL 1994
IN OCCASIONE DEL G7.



BABÀ AL RUM

ELABORATA
PER 12 BABÀ
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI

per il lievito 150 g di farina "00" Manitoba

– 12 g di lievito di birra

per l'impasto 100 g di farina "00" Manitoba

– 25 g di zucchero – 125 g di burro morbido – 30 g di
miele d'acacia – 4 uova – 4 g di sale fino – olio per la
lavorazione – burro per gli stampi

per la bagna 200 ml di rum – 400 g di zucchero

– la scorza di 1 limone non trattato – confettura di
albicocche per lucidare

1 Preparate il lievito. Fate sciogliere il lievito
di birra sbriciolato in un bicchiere con 85 ml
d'acqua tiepida. Versatelo in una ciotola con la
farina, mescolate, poi continuate a impastare
con le mani fino a ottenere un panetto liscio e
morbido. Coprite con pellicola e lasciate lievitare
per mezz'ora in un luogo tiepido.

2 Sbattete le uova in una ciotola. Unitevi
la farina setacciata, il sale e lo zucchero
e amalgamate con una frusta. Aggiungete
il miele, il burro a temperatura ambiente
e a pezzetti e lavorate bene il tutto. Quindi,
incorporate il lievito preparato, lavorando
con le mani per una decina di minuti. L'impasto
dovrà risultare molto morbido, elastico e
un po' appiccicoso. Coprite con pellicola e
lasciate lievitare fino a quando l'impasto avrà
raddoppiato il volume (circa 2-3 ore).

3 Ungete di burro l'interno di 12 stampini
da babà (alti 6 cm e con la bocca di 5-6 cm
di diametro). Con le mani unte d'olio, sgonfiate
l'impasto nella ciotola, senza lavorarlo troppo.
Suddividetelo all'interno degli stampini,
riempiendoli a metà.

4 Battete gli stampini sul piano di lavoro.
Copriteli con un telo e lasciate lievitare per circa
30 minuti o finché l'impasto uscirà dal bordo.

5 Trasferite gli stampini sulla placca del forno
e cuoceteli nel forno ventilato già caldo a 170°
per circa 20 minuti, facendo attenzione a
non farli scurire troppo. Sforateli e lasciateli
raffreddare completamente.

6 Nel frattempo, preparate la bagna. Versate
in una casseruola 750 ml d'acqua e lo zucchero.
Unite qualche scorzetta del limone, mettete
sul fuoco, portate a ebollizione, unite il rum
e fate sobbollire per un paio di minuti.
Spegnete e lasciate intiepidire.

7 Sformate i babà. Immergeteli, 1 alla volta,
nella bagna preparata e inzuppateli
per circa 5 minuti, girandoli con un cucchiaio.
Scolateli, strizzateli leggermente e fateli
sgocciolare a testa in giù su una gratella.

8 Trasferiteli su un vassoio e, con l'aiuto
di un pennello da cucina, lucidateli
con la confettura.

Social Food

seguiteci su   

FEBBRAIO PER NOI È IL MESE DEL CIOCCOLATO. ECCO DUE APPASSIONATE DI PASTICCERIA CHE GIOCANO CON QUESTO INGREDIENTE. PER DOLCI CREAZIONI CHE VEDRETE PRESTO SULL'ACCOUNT IG @SALEPEPE_IT



@CLELIABAKERY



CRISTINA VIVE TRA LE COLLINE VICENTINE E IL LAGO DI GARDA. LAVORA IN UNA MULTINAZIONALE, MA LA SUA PASSIONE SONO I DOLCI, TANTO CHE A 40 ANNI HA PRESO IL DIPLOMA PROFESSIONALE DI PASTICCERIA E NEL 2019, UN PO' PER GIOCO, HA APERTO L'ACCOUNT IG (DEDICATO ALLA MAMMA CLELIA CHE LE HA TRASMESSO LA PASSIONE PER LA CUCINA). @CLELIABAKERY NEL TEMPO È DIVENTATO UN LUOGO DOVE CONDIVIDERE DOLCI EMOZIONI, ENFATIZZATE DALL'**ATMOSFERA VINTAGE** DEI SUOI REEL, CHE CRISTINA ARRICCHISCE CON OGGETTI D'ANTAN ACQUISTATI NEI MERCATINI DI BROCANTE. COME NEL CASO DELL'INSOLITO ZUCCOTTO E DELLA MAMELEKA CHE VEDRETE PRESTO SUI NOSTRI SOCIAL.

JESSICA SI DEFINISCE UN'INGUARIBILE ROMANTICA, CURIOSA PER NATURA, SEMPRE ALLA RICERCA DI NOVITÀ. GRAPHIC DESIGNER IN UN'AGENZIA DI COMUNICAZIONE, APPENA FUORI DALL'UFFICIO SI TRASFORMA IN CONTENT CREATOR E SI ATTIVA TRA **FORNELLI**, SITO (JECUOREDIFROLLA.IT/) E **SOCIAL**. LE TORTE SONO LA SUA PASSIONE MA, CHE SI TRATTI DI UNA SOFFICE PIZZA, UNA CROCCANTE FOCACCIA O UN PANE CALDO APPENA SFORNATO, METTERE LE MANI IN PASTA PER LEI È UNA FORMA DI MEDITAZIONE. CHE CONDIVIDE CON NOI SUL NOSTRO ACCOUNT IG, PREPARANDOCI UNA CIAMBELLA AL CIOCCOLATO, DEI BISCOTTI E UN CARAMELLO SALATO. SEGUITECI PER SCOPRIRLI.



@JE.CUOREDIFROLLA



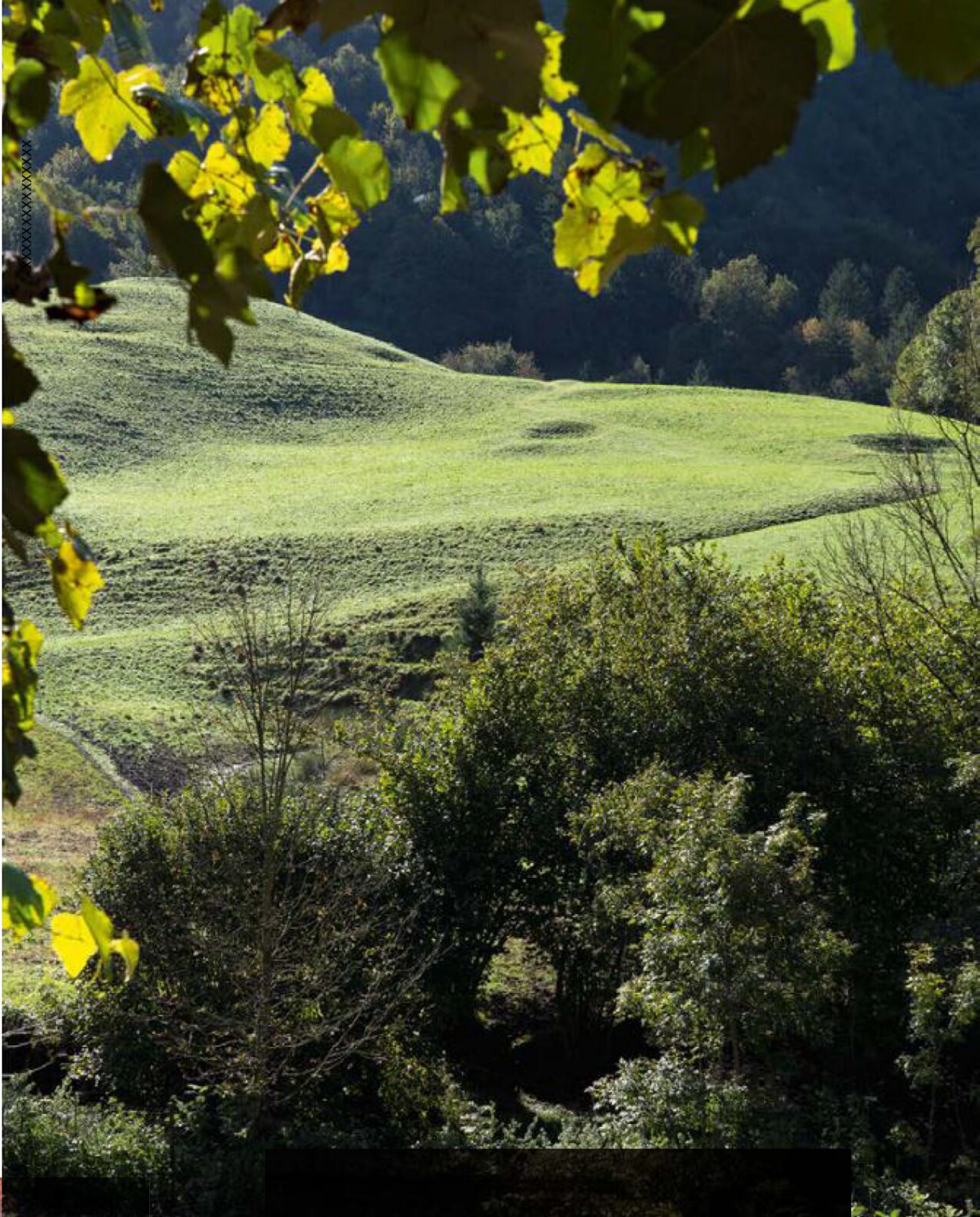
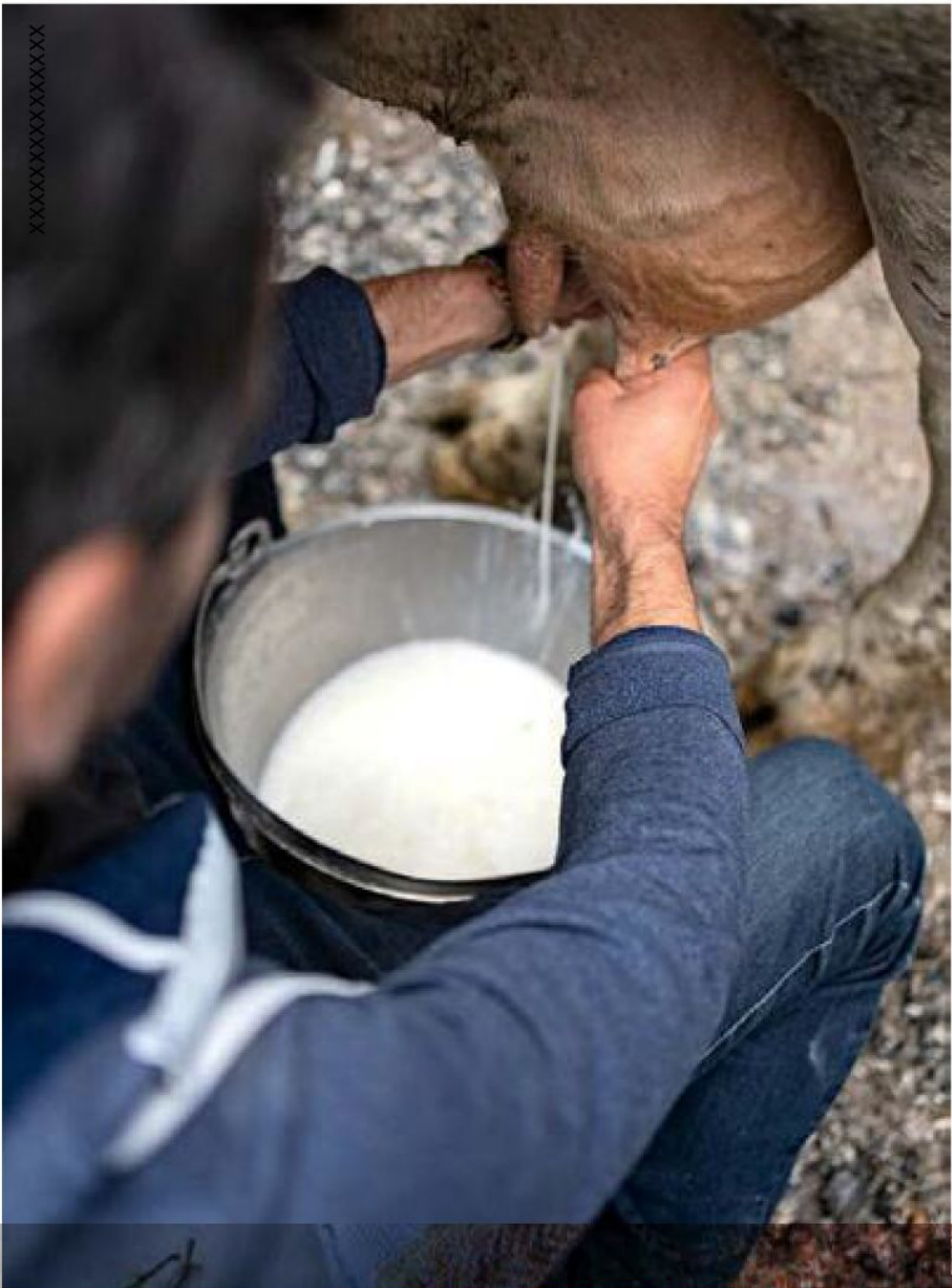
pot che formaggi!

QUATTRO SPECIALITÀ PRODOTTE TRA
BERGAMO E BRESCIA IN MICRO QUANTITÀ
PER GRANDI RISULTATI: IL RILANCIO
DI TERRITORI INCANTEVOLI, ANTICHI
MESTIERI E SAPORI INIMITABILI

a cura di Silvia Bombelli, testo di Riccardo Lagorio, reportage
di Alberto Rinonapoli, foto dei piatti di Laura Spinelli,
ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Elena Tettamanzi

La grande scaffalatura
per la maturazione
del Nostrano
Valtrompia Dop
nell'ex miniera di
Bovegno.

Sotto, la mungitura a mano, tra le pratiche di tutela del territorio e degli antichi mestieri garantite dalla produzione di questi formaggi tradizionali. A destra, un pascolo.



GNOCCHI DI POLENTA
BICOLORE AI DUE
FORMAGGI
pag. 106



Una fase della lavorazione del Nostrano Valtrompia Dop, la più piccola produzione di formaggi vaccini. Il foraggio deve provenire almeno per il 60% dal territorio locale.



RISOTTO CON
STRACHITUNT E PERE
CARAMELLATE

pag. 106

A fianco, Giambattista Zanotti con una forma di Silter prodotto nella azienda agricola di famiglia a Esine. Sotto, Roberto Cattaneo che a Isola di Fondra produce il Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop.



Sopra, Mauro Beltrami, uno dei tre produttori del Nostrano Valtrompia Dop. A sinistra, Caterina Arrigoni che con il marito ha promosso il riconoscimento della Dop allo Strachitunt rilanciando un territorio a rischio di spopolamento.



MILLEFOGLIE DI PATATE
E ZUCCA AL SILTER

pag. 106

Strachitunt, Formai de Mut dell'Alta Val Brembana, Nostrano Valtrompia e Silter. Quattro formaggi Dop che, pur rappresentando poco più dello 0,03% dei formaggi italiani a denominazione d'origine, rivestono un grande valore sociale.

Vengono infatti prodotti in località montane e contribuiscono ad arginare lo spopolamento delle valli bergamasche e bresciane. Sono anche presidio per il territorio poiché gli allevatori mantengono in ordine e vivi i pascoli. Infine, benché non sia facile trovarli sul mercato, i loro gusti sembrano creati apposta per gli intenditori e per chi ha a cuore il territorio: "pota, che formaggi", verrebbe da dire! Si possono scoprire in quattro tappe e con la bella stagione alle porte sono un pretesto per un fine settimana in angoli poco frequentati delle montagne lombarde.

Vedeseta e la Val Taleggio si raggiungono lasciando la strada della Val Brembana a San Giovanni Bianco e attraversando una stretta gola. La semplice architettura degli antichi fienili e delle case, con pietre d'angolo e il tetto a spiovente in lastre di pietra, le piöde, rende questa valle alpina inconfondibile.

"Abbiamo bisogno che la gente venga qui per conoscere l'ambiente e rendersi conto del sacrificio che le persone compiono per tenere in vita questa terra", affermano Alvaro Ravasio e Caterina Arrigoni, una coppia che ha fatto del proprio lavoro una missione per salvare queste contrade da un esodo epocale. Stagionano i formaggi che vengono realizzati dai piccoli produttori locali, ma soprattutto sono stati gli artefici del riconoscimento della Dop allo Strachitunt. "È un formaggio che si ottiene da due cagliate a un intervallo di almeno 12 ore, senza l'aggiunta di innesti che favoriscono l'insorgere di muffe: il grado di erborinatura finale dipende dalla presenza naturale nell'ambiente della microflora, favorito dalla foratura delle forme dopo 30 giorni dalla produzione", spiega Ravasio, presidente del Consorzio tutela dello Strachitunt Dop. Lo Strachitunt può essere messo in vendita almeno 75 giorni dalla produzione. Dopo 120 giorni la pasta sarà color bianco paglierino con striature cremose e venature verdi bluastre e il gusto più piccante.

Di nuovo sulla strada provinciale 25 della Val Brembana si raggiunge la sala di stagionatura di Roberto Cattaneo a Isola di Fondra. Qui il protagonista è il Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop. "Si distingue per il marchio presente sulla faccia piana che riporta il nome del formaggio, un campanaccio stilizzato e 22 campanacci piccoli sulla circonferenza. I colori sono due: rosso e blu. Il primo

viene prodotto a fondovalle, l'altro in alpeggio. La mia produzione è solo in malga, e si concentra tra maggio e settembre" spiega. Il Formai de Mut viene preparato con latte intero appena munto. Dopo sei mesi le forme diventano "Riserva" ma la stagionatura si protrae anche per un anno, accrescendo l'intensità aromatica e gustativa.

Il Silter Dop, invece, è la punta di diamante dei formaggi camuni. L'area di produzione si estende anche ad alcuni Comuni rivieraschi del Sebino bresciano e prende il curioso nome dal piccolo edificio utilizzato per riporre i materiali da lavoro o prostrarre la stagionatura. Nel centro di Esine Gianbattista Zanotti ha aperto uno spaccio dove viene venduta la produzione della sua azienda agricola, condotta dalla famiglia da cinque generazioni. "Il Silter è un formaggio semigrasso; sullo scalzo vengono impressi dopo 12 ore dalla produzione i pitoti, i pupazzi dell'arte rupestre della Valcamonica, ma solo dopo 100 giorni vengono marchiate a fuoco le facce piane con una scena di aratura", spiega. Il sapore è delicato e dolce nei primi 6 o 8 mesi di stagionatura, poi la pasta diventa granulosa e l'aroma più intenso.

Dalla tarda primavera è possibile transitare da Passo di Crocedomini verso la Valtrompia in un paesaggio alpino e incontaminato. È la patria del Nostrano Valtrompia Dop, la più piccola produzione di formaggi vaccini (circa 6200 kg all'anno). "La stagionatura si protrae per almeno 12 mesi, ma molte forme vengono messe sul mercato dopo 18 mesi", chiarisce Mauro Beltrami, uno dei tre produttori. Per preservare il rapporto tra formaggio e territorio il foraggio deve provenire almeno per il 60% dalla Valtrompia e le mandrie devono essere composte almeno al 90% da razza Bruna. La curiosità più evidente è che nella preparazione del Nostrano Valtrompia viene aggiunto lo zafferano perché si dice che i dogi desiderassero un formaggio aureo. "Il Consorzio ha siglato un accordo con la ex miniera d'argento di Bovegno", conclude Beltrami. "Temperatura di 11° e umidità del 90% costanti consentono di stagionare perfettamente il nostro formaggio, dalla pasta dura ma scioglievole, granulosa e profumata di essenze erbacee". Provare per credere.



Guardate il nostro video dedicato alla lavorazione dei formaggi prodotti tra Bergamo e Brescia, digitando salepepe.it/news/piaceri/come-si-fa-il-formaggio-tra-bergamo-e-brescia/ o inquadrando il QR qui sopra.

le nostre scelte

Consorzio per la tutela dello Strachitunt Dop
Piazza don Angelo Arrigoni, 7
Vedeseta (BG)
telefono 034547421

Azienda Agricola Cattaneo
Via Provinciale, 15
Isola di Fondra (BG)
Telefono 3497894877

Azienda Agricola Mauro Beltrami
Largo Parrocchia Marmellino (BS)
Telefono 3393348077

Azienda Agricola Petet
via Tolotti, 33
25040 Esine (BS)
tel. 348 7247925

TAPPE DEL GUSTO POTA, CHE FORMAGGI!

GNOCCHI DI POLENTA BICOLORE AI DUE FORMAGGI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

200 g di farina di mais nero spinoso o morado nera – 200 g di farina di mais rostrato rosso di Rovetto o di mais ottofile – 180 g di Formai de Mut Dop – 100 g di Nostrano Val Trompia Dop – 100 g di burro – timo – sale

1 Portate a ebollizione 800 ml di acqua e 1 cucchiaino di sale grosso in una casseruola a fondo spesso e antiaderente poi, sempre mescolando con una frusta, versate a pioggia la farina di mais nero spinoso, facendo attenzione affinché non si formino grumi. Cuocete a fuoco dolce per almeno 40 minuti mescolando quasi continuamente con una spatola di legno. Procedete allo stesso modo con la farina di mais Rostrato Rosso di Rovetto. A cottura quasi ultimata, incorporate in ciascuna polenta 20 g di burro e 90 g di Formai de Mut sminuzzato con un coltello.

2 Ritirate le 2 casseruole dal fuoco e versate immediatamente le 2 polente su 2 teglie oliate. Livellatele con una spatola bagnata di acqua in modo da ottenere uno strato uniforme spesso poco più di 1 cm, come si fa per gli gnocchi alla romana, e lasciate raffreddare.

3 Tagliate le 2 polente rassodate con un coppapasta ad anello di 4 cm di diametro ricavando tanti dischetti. Imburrate una pirofila, sistemate sotto i ritagli e disponete sopra diverse file di dischetti, accavallandoli leggermente e alternando i colori. Grattugiate il Nostrano Val Trompia e cospargetelo sugli gnocchi preparati. Fate sciogliere il resto del burro con il timo e irrorate gli gnocchi. Fate gratinare in forno già caldo a 210° per circa 15 minuti.

RISOTTO CON STRACHITUNT E PERE CARAMELLATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

350 g di riso Carnaroli classico – 150 g di Strachitunt Dop – 400 g di pere ruggine piccole da cuocere – 25 g di noci sgusciate – 80 ml di vino bianco secco – 2 scalogni – brodo vegetale – 2 cucchiari di miele di rododendro – 80 g di burro – sale – pepe nero cubebe in grani

1 Sbucciate gli scalogni, tritateli fini e fateli stufare con fiamma al minimo in un tegamino a fondo spesso con 20 g di burro per 10-15 minuti. Durante la cottura spegnete temporaneamente 2-3 volte la fiamma (o spostate la padella dal fuoco) per un paio di minuti, per evitare che gli scalogni prendano colore.

2 Sbucciate le pere, tagliatene 80 g a cubetti e mescolateli in una ciotola con 30 ml di vino e 1 cucchiaino di miele. Tagliate quelle rimaste a spicchi, trasferitele in una padella con il resto del vino e cuocetele per 2-3 minuti a fiamma vivace. Irroratele con il miele rimasto, aggiungete le noci e caramellatele leggermente, facendo attenzione che non si disfino.

3 Fate tostare il riso in 40 g di burro, unite gli scalogni e 2 mestoli di brodo bollente. Portate il riso a cottura aggiungendo altro brodo caldo a mano a mano che il riso lo assorbe. Unite i cubetti di pera verso metà cottura. Alcuni istanti prima di spegnere, incorporate lo Strachitunt sminuzzato e amalgamate bene. Salate solo se necessario, quindi mantecate con il burro. Servite il riso ben caldo completando il piatto con le pere caramellate disposte a raggiera, le noci e un po' di pepe macinato.

MILLEFOGLIE DI PATATE E ZUCCA AL SILTER

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
700 CAL/PORZIONE

800 g di patate rosse di montagna – 400 g di Silter Dop – 300 g di zucca di forma cilindrica pulita – 1 rametto di timo – 1 rametto di rosmarino – 60 g di burro chiarificato – sale – pepe

1 Sbucciate le patate e grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Mettetele in una ciotola, salate leggermente, mescolate e fate riposare per 5 minuti. Trasferitele su un telo bianco da cucina, chiudetelo e strizzatele per eliminare l'acqua di vegetazione. Rimettete le patate nella ciotola. Insaporite con un po' di pepe macinato e una presa di timo tritato.

2 Scaldate 1 cucchiaino di burro chiarificato in una larga padella antiaderente a fondo pesante. Mettete 2 cucchiari di composto a base di patate all'interno di uno stampo ad anello di 7-8 cm di diametro, schiacciatelo bene per dargli la forma di una frittatina. Sfilate l'anello e preparate altre 3 frittatine. Cuocete per circa 8 minuti per lato con il coperchio. Procedete allo stesso modo per ottenere 12 frittatine.

3 Tagliate la zucca a dischi sottili e fatela rosolare in una larga padella antiaderente spennellata di burro. Insaporitela con sale, pepe e poco rosmarino tritato. Tagliate il formaggio a dischi spessi circa 7 mm. Formate 4 torrette alternando dischi di patate, zucca e formaggio. Passatele in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti, fino a quando il formaggio inizierà a fondere leggermente. Servite subito.

Si ringrazia eastlombardy.it, progetto dedicato alla promozione dell'enogastronomia locale, per aver reso possibile il reportage

in cerca di nuovo
DECOR, DESIGN E DINTORNI

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità



La tonalità scelta da Pantone Color Institute per il 2025 è il Mocha Mousse: caldo, classico ed elegante, si abbina ai toni neutri o ai colori pastello, fino al più vivace arancione. Sulla tavola lo troviamo nei calici e nelle coppe champagne (€ 5,99), nei bicchieri (€ 4,99) e nella caraffa (€ 19,99) della collezione Oban di **Maisons du Monde**.

Per conservare la freschezza e l'aroma del vino per settimane serve Timeless di **Coravin**, qui proposto nella Limited Edition "Forest Green" in collaborazione con One Tree Planted. Un ago di precisione fora il tappo per estrarre il vino, sostituendo il liquido odoroso con gas argon che ne preserva l'integrità; poi, sfilando l'ago, il tappo ritorna alla sua forma originale (€ 240 circa).



Ottenere risultati da veri gourmet ai fornelli è facile con le pentole GrandChef+ in alluminio con rivestimento antiaderente, manici in acciaio e fondo Supersonic per piani a induzione; vanno anche in forno e resistono fino a 230°. Le padelle sono disponibili in 5 misure (da diam. cm 20, € 32,90) e i tegami in 4 misure (da diam. cm 24, € 42,90). **Tescoma**

Cookeo Wi-Fi 10in1 si presenta con nuove funzionalità e nuovo colore Eucalyptus; il multicooker è dotato di 10 modalità di cottura: a pressione, a vapore, a bassa temperatura, sottovuoto, stufatura, rosolatura, mantenimento in caldo, yogurt, lievitazione e riscaldamento; la connessione Wi-Fi consente di trovare tante ricette, la scelta è facile grazie allo schermo Led e alla manopola rotativa centrale (da 6 l, € 389,99). **Moulinex**



Realizzate a mano, le stoviglie in stoneware Jules Signature di **Bloomingville** combinano il design nordico con la finitura multicolore, che fonde i più bei toni del blu e del giallo senape in una tavolozza di colori perfetti per ogni tipo di apparecchiatura; la collezione comprende tazze (da € 14,90), mug (€ 16,90), ciotole (da € 17,90) e piatti (da € 17,90). Dedicati a chi ama artigianalità e creatività per la mise en place.

Coniuga i colori della natura al design la nuova planetaria Evergreen che sfoggia il verde opaco e materico dei boschi e una ciotola in vero legno di noce capace di resistere alla prova del tempo; perfetta per amalgamare in pochissimo tempo ingredienti di ogni tipo grazie alle sue 10 velocità e a oltre 15 accessori, Evergreen fa parte dell'esclusiva Design Series (con frusta piatta e a sei fili, più gancio impastatore, € 999). **KitchenAid**



CANNONAU

SI TROVA IN DIVERSE VERSIONI ACCOMUNATE DA GRANDE GENEROSITÀ,
QUALITÀ CHE LO RENDE UNO DEI VINI PIÙ NOBILI E PAZIENTI
NELL'ACCOMODARSI AI CIBI. A PARTIRE DAL PESCE DI GUSTO INTENSO
FINO AI PIATTI DEL TERRITORIO, DAI COLURGIONES AL PORCEDDU

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia





GNOCCHI DI PATATE
ALLA MENTA

pag. 112

l'abbinamento

UN ASPETTO DELLA RICETTA INTERESSANTE PER L'ACCOSTAMENTO AL VINO È L'ASSENZA DEL RIPASSO IN PADELLA DEGLI GNOCCHI. QUESTI, INFATTI, FINISCONO NEI PIATTI DIRETTAMENTE DALLA PENTOLA DI COTTURA E VENGONO NAPPATI CON IL SUGO, L'OLIO E IL PECORINO. IN TAL MODO IL GUSTO DEL PIATTO SI ESPRIME IN MODO PIÙ GRADUALE, DISTINTO E SERENO RISPETTO A CIÒ CHE ACCADREBBE QUALORA I COMPONENTI FOSSERO SALTATI. ANCHE LE FOGLIOLINE DI MENTA POSSONO DONARE IL CORREDO AROMATICO, NITIDO E INEBRIANTE AL PRIMO CONTATTO E, POI, PROGRESSIVO QUANDO GLI GNOCCHI IN BOCCA ESPANDONO LA LORO SENSAZIONE VELLUTATA. IL **CANNONAU DI ROMANGIA ANTICHI VIGNETI MANCA** SENTE VICINO IL POMODORO, NE RESTITUISCE LA MATURITÀ E AVVOLGE IL SAPORE DELLE PATATE CON STUDIATA MISURA. IL CALORE APPASSIONATO DEL **CANNONAU DE I GARAGISTI DI SORGONO** ASSECONDA LA PREZIOSA DISTINZIONE DI OGNUNO DEGLI INGREDIENTI, RICOSTRUIENDO LA MEMORIA DI COME ERANO DISPOSTI NEL PIATTO. IL **CANNONAU DI SARDEGNA ORGOSA** PORTA LA SPINTA DI ACIDITÀ E TANNINO A CONTRASTARE LA FELICE DENSITÀ CREATA DALL'OLIO E DAL PECORINO.

Dieci anni fa Francesco Sedilesu, vignaiolo a Mamoiada, dichiarò: «Il buon Dio ci ha dato una terra meravigliosa. Noi sardi dovremmo essere contenti di quel che abbiamo e non seguire tecniche di lavorazione della terra e delle viti estranee alla nostra tradizione. Tutto questo rischia di rubarci quella gioia che invece nel mondo contadino c'è, eccome!». Eccolo il valore agricolo e umano del Cannonau, considerato a ragione il “sangue di Sardegna”.

Per lungo tempo, la sua origine è rimasta avvolta nel mistero. Si pensava fosse giunto dalla Spagna nel 1400 e fosse riconducibile alla Garnacha (Grenache in Francia, Tocai Rosso in Italia). Tuttavia, ricerche recenti hanno rivelato la sua endemicità: in diverse parti dell'isola sono stati rinvenuti resti di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa.

Ha quindi vissuto un'evoluzione genetica unica, differente dal suo ipotetico vitigno gemello, condividendone l'82% del patrimonio genetico. Questa scoperta suggerisce che il Cannonau possa essere il vino più antico del Mediterraneo. Il nome appare per la prima volta in un atto stilato a Cagliari nel 1549. Tra le teorie e le congetture riguardo alla sua etimologia, una si rifà al verbo “cannonare”, che nella lingua sarda descrive l'arte di rimescolare il cappello di bucce che si forma durante la vinificazione. Non a caso in tempi più antichi la varietà era conosciuta in Italia come “uva cannonata”. L'ipotesi più diffusa suggerisce che il nome derivi proprio dalla canna usata per muovere il mosto a rafforzare la profondità del colore rubino, pratica conosciuta come “follatura”.

segue >

TONNO ALL'ALGHERESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

4 tranci di tonno fresco – 1 cuore di sedano – 1 cipolla – 4 foglie di alloro – 60 g di olive nere – 1/2 bicchiere di vino bianco secco – aceto di vino bianco – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Mettete a bagno i tranci di tonno in 2 dita di acqua con un bicchierino di aceto, dopo 15 minuti scolateli, tamponateli bene e oliateli leggermente.

2 Mondate il sedano e la cipolla, tagliateli a dadini e distribuiteli in una larga padella con 3 cucchiari di olio, le foglie di alloro, sale, pepe; fate cuocere il soffritto per una decina di minuti.

3 Unite al soffritto i tranci di tonno, sigillateli in padella a fuoco vivace su entrambi i lati, salateli e sfumate con il vino bianco. Aggiungete le olive, cuocete ancora per 5 minuti e servite.



l'abbinamento

NELL'IMMAGINARIO DEL NOSTRO SERVIZIO POTEVAMO PORRE QUESTA RICETTA IN APERTURA, AL PRINCIPIO DEL MENU. E SFRUTTARE LA CARNOSA IMMEDIATEZZA PROPRIA DEL TONNO FRESCO E IL CONDIMENTO NON TROPPO ELABORATO. A TAL PROPOSITO, PUR SE NELL'ACPOSTAMENTO SERVIREMO I ROSSI CANNONAU, NON È NECESSARIO MODIFICARE IL VINO PREVISTO

PER LA COTTURA, CHE RESTA UN BIANCO. UN'IDEA, PER SEGUIRE L'IDENTITÀ TERRITORIALE, È PRENDERE UN BUON VERMENTINO DI GALLURA, A QUALIFICARE IL POTENZIALE DEL CIBO. A TAVOLA, INVECE, METTIAMO ALLA PROVA LA SENSIBILITÀ DI TRE CANNONAU MOLTO DIVERSI. L'IMPRONTA MARINA DEL **ROSSO SECONDO DI MEIGAMMA** SI AVVICINA AL TONNO CON PERIZIA E CI

CONSEGNA LA FRAGRANZA DELL'INSIEME. IL **CANNONAU 1SORO DI BAGELLA** È SPIGLIATO, ARRIVA IN FONDO E STRAPPA AL PESCE LA BELLEZZA DELLO IODIO. IL PIÙ STRUTTURATO **CANNONAU DI SARDEGNA DI PUSOLE** VIENE ARGINATO DALLA FELICE FUNZIONE DELLE OLIVE CHE INTRODUCONO IL VINO AL CONTATTO COL TONNO E NE ATTENUANO LE ASPERITÀ.

Il Cannonau rappresenta circa un quinto della produzione totale dei vini sardi. La Doc, istituita nel 1972, abbraccia l'intera isola dal Sulcis a sud fino alla Gallura a nord. La capacità di adattamento motiva la diffusione in aree piuttosto diverse dal punto di vista climatico e geopedologico. Grazie a questa versatilità, il Cannonau prospera tanto sulle colline battute dal vento quanto nelle pianure assolate, dalla terra rossa e argillosa del Campidano fino ai terreni vista mare dell'Ogliastra. Ogni zona infonde al vino una personalità unica, rendendolo specchio della biodiversità dell'isola. In Gallura, nota ai più per il Vermentino, il Cannonau può esprimere una

freschezza minerale e una dinamica di rara armonia, mentre nelle terre più interne, come quelle del nuorese, può essere robusto e tannico, capace di sostenere lunghi invecchiamenti. Nelle versioni provenienti dalle zone più calde svela un bouquet intenso di confettura di prugna associato a una sensazione vellutata. Il Cannonau di montagna sprigiona un equilibrio sublime, tra note floreali e di frutti di bosco, premessa di una viva corposità. Sono tre, e tutte nella fascia orientale, le sottozone riconosciute come aree di produzione per i Cannonau di particolare qualità. Il terroir del Nepente di Oliena restituisce freschezza e finezza. Le escursioni termiche tra il giorno e

l'abbinamento

LA CARNE DI MAIALE VIVE L'ACCOSTAMENTO AL VINO COME UNA CONDIZIONE INDISPENSABILE PER ESPRIMERE IL SUO POTENZIALE ODOROSO E GUSTATIVO. E, SE PENSIAMO ALLE RICETTE DELL'INTERNO SARDO, IL PRIMO CONTATTO È CON IL CANNONAU, UN LIQUIDO GENEROSO CHE VA DAL ROSSO AL NERO, DISPONIBILE A SEGUIRE LA FIBRA SUINA

SIN NELLE RICETTE PIÙ ARTICOLATE NELLA COTTURA ED ESTROVERSE NEGLI INGREDIENTI. COSÌ IL **DETTORI ROSSO** DELL'AZIENDA OMONIMA INVESTE LA SUA TEMIBILE PORTATA NON PER COPRIRE LA TENEREZZA DELLE COSTINE, MA PER SOSTENERLA NEL SUO FINALE VIVO DI AROMI. LA RADICALITÀ CHE SA DI ANTICO DEL **BARBAGIA DÒVARU DI DESSOLIS** SI

CONFRONTA CON LA CHIARA DOLCEZZA DELLE CIPOLLE, L'OBIETTIVO È GRATIFICARE LA SOAVITÀ DELLA GLASSA AL MIELE SENZA DISPERDERE LA FORZA DELLA CARNE. IL **CANNONAU RISERVA OLIANAS** ACCOMPAGNA LA PERSISTENZA DEL CIBO, FACENDO LEVA SULLA ADAMANTINA VARIETÀ MINERALE DEL PROPRIO SVILUPPO GUSTATIVO.

COSTINE DI MAIALE ARROSTO CON CIPOLLE AGRODOLCI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

800 g di costine di maiale tagliate – 1 mazzetto di rosmarino, salvia e finocchietto – 2 peperoncini piccanti – 1 cucchiaio di paprica dolce – 1 bicchiere di vino bianco – 1 cucchiaio colmo di miele – 8 cipolle bianche piccole o medie – 1 rametto di alloro – olio extravergine di oliva – sale

1 Condite le costine con sale, paprica, rosmarino, salvia e finocchietto, aggiungete un filo di olio e i peperoncini poi massaggiate la carne con gli aromi, coprite e fate riposare per 2 ore.

2 Trasferitele in una teglia con mezzo bicchiere di acqua e metà del vino, coprite con alluminio e cuocete per 1 ora in forno a 180°. Scoprite la teglia, spennellate le costine con il miele e cuocetele per altri 30-40 minuti a 200°, rigirandole spesso nel fondo di cottura.

3 Sbucciate le cipolle, incidetele a croce senza separarle, infilate nei tagli le foglie di alloro, disponetele in una teglia, condite con olio e sale, bagnate con il vino rimasto, 1/2 bicchiere di acqua e trasferite la teglia nel forno, di fianco alle costine di maiale, poi cuocetele per 45 minuti o finché saranno tenerissime e inizieranno a prendere colore. Servitele insieme alla carne con il suo fondo di cottura.



la notte assistono il corredo odoroso dei vini e li rendono abili a sposare profumati antipasti di terra e di mare elaborati in sughi complessi. Capo Ferrato, nell'angolo sud-orientale dell'isola, si erge su terreni da disfacimento granitico. Qui il mare funge da regolatore termico e conferisce al Cannonau una speciale sapidità, la usiamo per accostarlo a lasagne e a paste ripiene di carne, oppure a grigliate miste. Jerzu, invece, si erge sui pendii calcarei tipici dell'Ogliastra, dai suoli magri, acidi e scistosi. Qui nasce più di un Cannonau, la versione gentile da bere giovane, adatta ai crudi di terra, come quella generosa e dalla spiccata longevità, ideale sui pecorini stagionati. Sul

numero di Sale&Pepe novembre 2020 pubblicammo un servizio dedicato a Mamoiada e al suo intenso Cannonau, il vino delle carni ovine e caprine cucinate lungamente. Se ci spostiamo verso nord-ovest, in provincia di Sassari, troviamo la Romangia, dove accanto al celebre Moscato è allevato il Retagliadu Nieddu, probabilmente il clone di un primitivo Cannonau. Selezionato e diffuso da Alessandro Dettori, produttore a Sennori, può essere un liquido di temperamento e dall'infinita energia, anch'esso, come numerosi vini sardi, rivolto verso le ricette dell'interno, fra i boschi e le radure, dove alla pratica della caccia si è affiancata la cultura dell'allevamento.

ENOTECA CANNONAU

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione

DI BUON CORPO, PASSIONALI E VELLUTATI



Li Sureddi Rosso Antichi Vigneti Manca
349 5784981, € 35
Mare e maestrale accarezzano il clone di Cannonau della Romangia, il Retagliadu Nieddu; vino mediterraneo chiama la fregola pomodoro e pecorino.



Cannonau Manca I Garagisti di Sorgono
347 0868122, € 29
Tre vigneti a 700 metri di altezza nelle migliori esposizioni del Mandrolisai: i graniti rosa e bianchi e i venti marini donano fervida eleganza, da accostare al pane frattau.



Cannonau Orgosa Cantina Orgosa
339 7784958, € 19
Orgosolo, agricoltura biodinamica a 600 metri di altitudine: acidità e tannino danzano in equilibrio e danno al gusto lo slancio per avvicinare i colurgiones di patate e menta.

VERSATILI, GENEROSI E FERVIDI



Rosso Secondo Meigamma
391 3021273, € 26
Punta sud-orientale dell'isola, dal terreno sabbioso a 600 metri dalla riva, mantiene la freschezza dell'impronta marina e merita i polipetti all'aglio.



Cannonau 1 Sorso Mario Bagella
342 0423439, € 20 – Siamo nella Sardegna nord occidentale, culla di un vino caldo, sapido e dritto, con un forte richiamo al mirto; da bere in compagnia con una zuppetta di cozze e pomodoro.



Cannonau Pusole Az. Agr. Pusole
333 4047219, € 15
Da viti ad alberello allevate nel nuorese su sabbia, pietre e granito, la macchia mediterranea straripa dal bicchiere: le costine di maiale riescono a domarla con successo.

LONGEVI, AUTOREVOLI E PROFONDI



Romangia Rosso Igt Dettori Tenute Dettori
0799 634204, € 45
Uno dei migliori produttori dell'isola interpreta il Cannonau tenendo insieme, in una trama tesa e spessa, potenza, lunghezza e vigore: è il turno del porceddu.



Barbagia Rosso Igt Dòvaru - Cantina Dessolis
328 3026015, € 24
Dagli alberelli di Mamoiada, il vino matura in botti di castagno senza solfiti aggiunti: espressivo e di lunga persistenza, esige lo spezzatino di agnello.



Cannonau Riserva Cantina Olianias
344 2369837, € 30
Il Sarcidano poggia su sabbie, calcare, argille e strisce vulcaniche; il vino non può che essere lungo, autorevole e avvolgente, l'epilogo non tradisce sul Fiore Sardo maturo.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore



GNOCCHI DI PATATE ALLA MENTA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

600 g di patate rosse – 1 uovo piccolo – 150 g di farina – semola di grano duro – 1 mazzetto di menta – 200 g di polpa fine – 200 g di passata di pomodoro – 2 spicchi di aglio – 1/2 cipolla – pecorino da grattugiare – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Lessate le patate finché saranno tenere (30 minuti circa), scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciap patate. Disponete sulla spianatoia la farina, la purea di patate, l'uovo, una presa di sale e impastate rapidamente; tritate una ventina di foglie di menta e incorporatele all'impasto; dividete l'impasto a pezzetti, quindi passateli sulla spianatoia infarinata in modo da ottenere tanti bastoncini del diametro di circa 1,5 cm, poi tagliateli a tronchetti di 2 cm, arrotondateli, spolverizzateli con la semola e passateli sui rebbi di una forchetta per rigarli.

2 Preparete il sugo in una padella con un soffritto di cipolla tritata, l'aglio e 3 cucchiaini di olio. Versate la passata, la polpa pronta e 1/2 bicchiere di acqua, cuocete a pentola semi-coperta per 20 minuti, quindi fate restringere il sugo e regolate di sale.

3 Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli con una schiumarola appena salgono a galla e distribuiteli nei piatti; nappateli con il sugo, aggiungete le foglioline, un filo di olio crudo, una macinata di pepe e pecorino grattugiato a piacere.

si' serve così

IL CAMBIAMENTO CLIMATICO NON HA RESO MENO PRONUNCIATA L'ALCOLICITÀ DEL CANNONAU DI SARDEGNA, UNA CARATTERISTICA STORICA DEL VINO SARDO, RESA CON ELEGANZA DALLE VERSIONI NELLE QUALI LA POSSIBILE STRARIPANTE GENEROSITÀ È ARGINATA NELL'ALVEO DEL CORPO E CONTRASTATA

DALLA DINAMICA DI ACIDITÀ E TANNINO. UN'ESPRESSIONE DI TALE INTENSITÀ MERITA DI ARRIVARE A TAVOLA A UNA MEDIA DI 18°. POSSIAMO SCENDERE DI DUE LINEE IN ESTATE E PER GLI ESEMPLARI GIOVANI, MENTRE VALE LA PENA SALIRE A 20° IN INVERNO

E DI FRONTE A LIQUIDI AFFINATI PER ALMENO DIECI ANNI, COMPLESSI E DOTATI DI SFUMATURE. IL BOUQUET E LA STRUTTURA DEI MIGLIORI CANNONAU POSSONO INVECCHIARE ED EVOLVERSI NELL'ARCO DI VENTI-TRENTA ANNI.



sale&pepe shopping

MELE VAL VENOSTA

Regalati un pizzico di dolcezza con l'Abbonamento Temptation: una box che contiene le migliori prelibatezze della Val Venosta.

Ricevi direttamente a casa tua una selezione delle varietà più dolci del periodo. Croccanti, succose e freschissime: lasciati tentare! Puoi trovarlo sul sito La Saporeria, il portale online di Mela Val Venosta.



Verys ERBOCHICCO

Erbochicco di Verys è l'alternativa vegetale al formaggio erborinato, cremoso e ricco di gusto grazie alle alghe Nori e Ulva. Ideale per antipasti, paste, torte salate e snack, è adatto a tutti, inclusi intolleranti a latte, glutine o soia. A base di Bio SuRice®, ottenuto da riso integrale germogliato biologico, segue metodi sostenibili di permacoltura. Con packaging 100% riciclabile.



Barilla Un gesto d'amore che parla al cuore attraverso la cucina

In un mondo in cui le emozioni spesso trascendono le parole, esiste un linguaggio d'amore universale: condividere un piatto di pasta. Per San Valentino, Barilla presenta un formato in edizione limitata che fonde due cuori sfalsati, con texture sia liscia che rigata, simbolo di amore e connessione tra le persone.

Realizzato con grani duri 100% italiani e riconoscibile a scaffale dall'iconica confezione blu, sarà nei punti vendita aderenti limitatamente al periodo di San Valentino.

MAXIMILIAN I Prosecco Rosé Doc Extra Dry

Festeggia San Valentino con il Prosecco Rosé Doc Extra Dry Maximilian I, un'elegante bollicina rosa dai riflessi ramati. Unisce Glera e Pinot Nero per un bouquet di frutti rossi, melograno e rosa e un gusto setoso ed equilibrato. Perfetto con formaggi, salumi, piatti di pesce o un avocado toast. Il Prosecco Rosé Doc Extra Dry, come tutti i Maximilian I, garantisce una filiera sicura e controllata, dal vigneto alla bottiglia.



DADOCREMA BAUER

Il dado da cucina cremoso in un pratico tubetto salva freschezza. Una purea di verdure italiane che cambia il volto della tua cucina.

Pratico, antispreco e tutto natura: non ne puoi fare a meno, si amalgama subito e si dosa a piacere. Per dare un tocco da chef alle tue ricette preferite in un attimo. Dopo averlo aperto, lo conservi in frigo fino a 3 settimane.

Disponibile nelle versioni Vegetale e Carne.



PASTIFICIO BRAGAGNOLO CONCHIGLIONI

I Conchiglioni del Pastificio Bragagnolo, della linea "I Formati Speciali", sono realizzati con 100% grano duro italiano selezionato. Grazie alla loro porosità e consistenza unica, esaltano ogni condimento. Perfetti da farcire, sono ideali al forno con ricotta, spinaci e besciamella. Un omaggio alle tradizioni campane, uniscono qualità e gusto autentico.



NEL NUMERO DI MARZO in edicola dal 26 febbraio

- raffinati e versatili, i **CARCIOFI** guidano la **RIVINCITA DEI VEGETALI**, • nuovi irresistibili protagonisti di piatti intensi e di soddisfazione gli **INVOLTINI** nascondono un'anima ghiotta in delicati scrigni di carne
- il **PESCE PERSICO**, pescato nei laghi del Centro Italia, regala secondi raffinati di anima antica • le **FRITTELLE**, poi, sono dolci e croccanti come in Sud Tirolo

sale&pepe
Mens Sana Edizioni

febbraio 2025

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@mensedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@mensedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@mensedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@mensedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@mensedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@mensedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@mensedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@mensedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@mensedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@mensedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@mensedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@mensedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@mensedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkèmia, Alessandra Avallone, Francesca Bagnaschi, Daniele Cernilli, Chris Court/Taverne Agency/Living Inside, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, House of Pictures/Living Inside, Luca Iaccarino, Riccardo Lagorio, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Alberto Rinonapoli, Giovanna Ruo Berchera, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Enrico Serravalle, Luciana Squadrilli, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Mens Sana Edizioni Srl, sede legale e amministrativa: Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI).
Amministratore unico: Maurizio Belpietro
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 08/09/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28
20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Effeprinting srl, Loc. Miele, SNC, 67063 Le Campora AQ

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 – 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sei email info.abbonamenti@directchannel.it.
Telefono dall'Italia: 02 49572008. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere gli arretrati tramite e-mail agli indirizzi collez@pressdi.it e arretrati@pressdi.it

Informativa sulla Privacy

I dati personali forniti verranno trattati in conformità con il Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR). Il titolare del trattamento è Mens Sana Edizioni S.r.l. I dati saranno trattati per finalità editoriali, inclusa la pubblicazione di contenuti e l'invio di comunicazioni relative ai nostri prodotti e servizi. Il trattamento si basa sul consenso dell'interessato, che può essere revocato in qualsiasi momento. Hai il diritto di accedere, correggere o cancellare i tuoi dati personali. Per esercitare questi diritti, contattaci alla email privacy@mensedizioni.it. I dati saranno conservati per il tempo necessario a soddisfare le finalità per cui sono stati raccolti. Per maggiori informazioni, consulta la nostra informativa completa sulla privacy disponibile al seguente link: www.mensedizioni.it/privacy-policy



Accertamento n. 36 - Certificato n. 9358
rilasciato il giorno 06/03/2024
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

Gentile Lettore/Abbonato,

desideriamo informarti che Stile Italia Edizioni Srl in liquidazione è stata oggetto di scissione parziale in favore della società Mens Sana Edizioni Srl, ricomprendendo in tale operazione il trasferimento delle testate Confidenze, Sale&Pepe e Starbene. Mens Sana Edizioni Srl è subentrata dunque nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente attivato a Sale&Pepe. Di conseguenza, i dati personali che sono stati raccolti da Stile Italia Edizioni Srl sono stati comunicati a Mens Sana Edizioni Srl che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'art. 4 n.7 del Regolamento Europeo n. 679/2016 per le finalità legate alla gestione della testata. Ti informiamo inoltre che i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare Mens Sana Edizioni Srl tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Stile Italia Edizioni Srl in liquidazione, nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi normativa applicabile. Per maggiori dettagli su come i tuoi dati vengono trattati, ti invitiamo a consultare la nostra informativa sulla privacy al seguente link www.mensedizioni.it/privacy-policy. Per qualsiasi domanda o chiarimento, non esitare a contattarci alla e-mail: privacy@mensedizioni.it

Ti ringraziamo per la continua fiducia e per il sostegno dimostrato.
Cordiali saluti
Mens Sana Edizioni Srl

indirizzi

• ARIETE,
ariete.net

• BLOOMINGVILLE,
bloomingville.com

• CBE ELETTRODOMESTICI,
info@cbelettrodomestici.it

• CORAVIN, DISTR. DA
SCHOENHUBER
schoenhuber.com -
coravin.it

• COSENTINO,
cosentino.com

• DE' LONGHI,
delonghi.com

• H.KOENIG,
it.hkoenig.com

• HUE TABLE STORIES,
huetablestories.com

• KASANOVA,
kasanova.com

• KITCHENAID,
kitchenaid.it

• MAISONS DU MONDE,
maisonsdumonde.com

• MICROPLANE,
microplaneintl.com

• MOULINEX,
moulinex.it

• PRINCESS,
princesshome.eu/it

• STEBA, DIST. DA
SCHOENHUBER
schoenhuber.com

• TESCOMA,
tescomaonline.com



AZIENDA[®]
OLEARIA
DEL CHIANTI^{SRL}

*Le cose che amiamo si custodiscono
e poi si tramandano*

oleariadelchianti.com



vip.coop



IL PARADISO delle mele



COMPRA LE
NOSTRE MELE
ONLINE



Una seduzione dorata, elegante nella forma e dolce sul palato.
Golden Delicious: la Regina della Val Venosta.